

ПРОТОКОЛ

проверки организации питания в МБОУ Золотополенская ОШ» комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся

от 22.10.2022г.

№ 1

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Председатель комиссии: Бедих Н.Н.
2. Член комиссии: Семиндов Т.М.
3. Член комиссии: Давыдов А.А. (5-А)
4. Член комиссии: Сидоренко А.А. (1-Б)
5. Член комиссии:
6. Член комиссии:

В ходе проверки установлено следующее:

- меню размещено на информационном уголке и полностью соответствует рациону питания на 22.10.2022г.
- учащиеся из малообеспеченных семей получают бесплатно питание за счет бюджетных средств (1 человек на 22.10.22г).
- учащиеся 1-4 классов получают питание на десятидневной основе все, без исключения. Остальные одураченные получают питание за счет средств.
- санитарное состояние обеденного зала соответствует норме.
- при приеме пищи в предках партия завтрака: поверхность стола зачищена, консистентная однородная, сочная, пыльная. Бутерброды сырные, мясные, овощные, сладкие, кисломолочные. Вкусно.

Выявлены замечания. Рекомендовано

Рекомендовано:

Продолжить проведение работы по питанию, привлекая родителей и общественность. Рекомендовать родителям продолжать воспитательную работу с детьми по правильному питанию.

Подписи членов комиссии:

1. Давыдов А.А.
2. Сидоренко А.А.
3. Семиндов Т.М.
4. Бедих Н.Н.
- 5.

Горячее питание льготной категории обучающихся 1-11 классов (обед.)

№ реце птур	Наименование блюда	7-11 лет				Энергетич еская Ценность , ккал	12 и старше				Энергетич еская Ценность ккал
		Выход блюда (г)	Пищевые вещества, (г)				Выхо д блюда (г)	Пищевые вещества, (г)			
			Б	Ж	У			Б	Ж	У	
96	Рассольник ленинградский	250	3,5	6,5	16,5	137,5	250	3,5	6,5	16,5	137,5
312	Картофельное пюре	150/5	3,42	6,56	21,72	153,32	150/5	3,42	6,56	21,72	153,32
229	Рыба тушеная в томате с овощами	50/50	8,803	7.33 6	8,827	129,655	50/50	8,80 3	7.33 6	8,827	129,655
342	Компот из свежих плодов/витамин С	200/0, 06	0,2	0,04	10,2	41	200/0, 06	0,2	0,04	10,2	41
пр	Хлеб пшеничный	40	3,8	0,4	24,6	117,5	40	3,8	0,4	24,6	117,5
пр	Хлеб ржаной	20	1,12	0,22	9,88	45	20	1,12	0,22	9,88	45
цена	72,0 руб.										

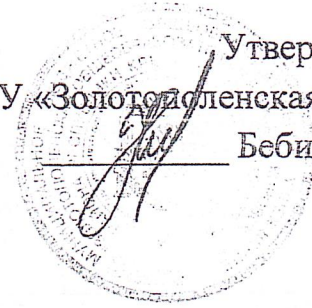
Горячие питание(обед) обучающихся за родительскую плату 1-11 классов

№ реце птур	Наименование блюда	7-11 лет				Энергетич еская Ценность , ккал	12 и старше				Энергетич еская Ценность ккал
		Выход блюда (г)	Пищевые вещества, (г)				Выхо д блюда (г)	Пищевые вещества, (г)			
			Б	Ж	У			Б	Ж	У	
96	Рассольник ленинградский	250	3,5	6,5	16,5	137,5	250	3,5	6,5	16,5	137,5
312	Картофельное пюре	150/5	3,42	6,56	21,72	153,32	150/5	3,42	6,56	21,72	153,32
229	Рыба тушеная в томате с овощами	50/50	8,803	7.33 6	8,827	129,655	50/50	8,80 3	7.33 6	8,827	129,655
342	Компот из свежих плодов/витамин С	200/0, 06	0,2	0,04	10,2	41	200/0, 06	0,2	0,04	10,2	41
пр	Хлеб пшеничный	40	3,8	0,4	24,6	117,5	40	3,8	0,4	24,6	117,5
пр	Хлеб ржаной	20	1,12	0,22	9,88	45	20	1,12	0,22	9,88	45
цена	72,0 руб.										

Повар

Т.Н. Орлова

Утверждаю:
 ИО Директора МБОУ «Золотополенская ОШ»
 Бебих Н.Н.



МЕНЮ
 по МБОУ «Золотополенская ОШ»
 на 22.10. 2024 г.
 Горячее питание обучающихся 1-4 классов (завтрак);

№ рецеп тур.	Наименование блюда	Выхо д блюда (г)	Пищевые вещества, г			Энергетическая Ценность ,ккал
			Б	Ж	У	
210	Омлет натуральный	150/5	19,02	31,04	3,84	353,08
3	Бутерброд с сыром	30/20	6,38	10,71	12,77	159,84
338	фрукты свежие	100	2,25	0,75	31,5	142,5
377	Чай с лимоном	200	0,2	0,04	10,2	41
пр	Хлеб пшеничный	30	3,8	0,4	24,6	117,5
.		535	33,45	48,03	92,6	906,85
Цена	71.46 руб.					

Горячее питание льготной категории обучающихся 5-11 классов (завтрак)

№ рецеп тур.	Наименование блюда	Выхо д блюда (г)	Пищевые вещества, г			Энергетическая Ценность ,ккал
			Б	Ж	У	
210	Омлет натуральный	150/5	19,02	31,04	3,84	353,08
3	Бутерброд с сыром	30/20	6,38	10,71	12,77	159,84
377	Чай с лимоном	200	0,2	0,04	10,2	41
пр	Хлеб пшеничный	30	3,8	0,4	24,6	117,5
.		435	31,2	47,28	61.1	764,35
Цена	67,0 руб.					

ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кировский район Республики Крым

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

№ п/п	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления	+	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	+	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной	+	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	* -	+
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их		+
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их		+
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания	+	

ЗАМЕЧАНИЯ:

Нет

Дата 22.10.24 Подпись А.А.

Представитель родительской
общественности 1-й класса Сикторинко А.А.

ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кировский район Республики Крым

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

№ п/п	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления	+	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	+	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной	+	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их		+
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их		+
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания	+	

ЗАМЕЧАНИЯ:

Замечаний нет

22.02.2024г. Представитель родительской
Дата Подпись / общественности 5-А класса
Раценок И. А. Сид.

ПАМЯТКА
родителям по проверке питания обучающихся
в МБОУ «Золотополенская ОШ»

Следует обратить внимание на:

- соответствие реализованных блюд утвержденному меню;
- санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция);
- внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь);
- наличие протоколов лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей с согласия родителей);
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.

Продукты, которые НЕ ДОПУСКАЮТСЯ при организации питания детей в школе:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц;
- зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни;
- грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- окрошки и холодные супы;
- макароны по – флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы;
- острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- арахис, карамель, в том числе и леденцовая;
- квас, натуральный кофе, энергетики, газированные напитки.