

ПРОТОКОЛ

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

от 29.11.2024.

№ 2

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

1. Председатель комиссии: Бедаре Н.Н.
2. Член комиссии: Семенидов Я.И.
3. Член комиссии: Сасина М.Б. (вкл., Лкл.)
4. Член комиссии: _____
5. Член комиссии: _____
6. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

- меню размещено на информационном стенде и полностью соответствует рациону питания на 29.11.24.
- Питание школьников сбалансированное и разнообразное
- учащиеся 1-4 кл. получают десятидневное питание и выдают за него квитанции, с помощью которых получают продукты на 29.11.24 - 158 руб.
- учащиеся 5-11 кл. - 118 руб. Остаточное питание выдают за родительские средства. Таблица питания вывешена в столовой вербально оформляется кн. руководящими ежедневно.
- санитарное состояние столовой соответствует нормам.
- при приеме пищи перед едой дети и взрослые не выдают, отличное вкусовое качество приготовленных блюд.

Выявлены замечания:

- замечаний не выявлено

Рекомендовано:

продолжить работу по организации и качеству питания в МБОУ Золотополенская ОШ

Подписи членов комиссии:

1. Бедаре Н.Н.
2. Семенидов Я.И.
3. Сасина М.Б.
4. _____
5. _____

ИО Директора МБОУ «Золотополенская ОШ»

Утверждаю:

Бебих Н.Н.

МЕНЮ

по МБОУ «Золотополенская ОШ»

на 29.11.2024 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	
223	Запеканка из творога со сгущенкой	150/20	27,49	19,83	35,08	430,83
338	Фрукты свежие	100	2,25	0,75	31,5	142,5
пр	йогурт	170	27	19,7	34	370
пр	Хлеб пшеничный	30	3,8	0,4	24,6	117,5
пр	Кондитерское изделие	40	0,2	0,4	10,2	82,9
		510	60,74	41,14	135,38	1143,73
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	
223	Запеканка из творога со сгущенкой	150/20	27,49	19,83	35,08	430,83
пр	йогурт	170	27	19,7	34	370
пр	Хлеб пшеничный	30	3,8	0,4	24,6	117,5
пр	Кондитерское изделие	40	0,2	0,4	10,2	82,9
		410	33,74	21,44	103,88	1001,4
Цена	67,0 руб.					

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

№ реце птур	Наименование блюда	7-11 лет				Энергет ическая Ценност ь ,ккал	12 и старше				Энергети ческая Ценность ккал
		Выход блюда (г)	Пищевые вещества, (г)				Выход блюда(г)	Пищевые вещества, (г)			
			Б	Ж	У			Б	Ж	У	
84	Борщ с фасолью и картофелем	250	2,33	2,7	16,22	96,4	250	2,33	2,7	16,22	96,4
302	Каша пшеничная рассыпчатая	150	10,1	4,95	56	289,1	150	10,1	4,95	56	289,1
280	Фрикадельки из птицы или кролика	50/50	8,1	7,22	7,86	127,1	50/50	8,1	7,22	7,86	127,1
47	Салат из квашеной капусты	60	1,11	6,18	4,62	78,56	60	1,11	6,18	4,62	92,93
377	Чай сахаром/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	2,25	0,75	31,5	117,5	20	2,25	0,75	31,5	117,5
Цена	72,0 руб										

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

№ реце птур	Наименование блюда	7-11 лет				Энергети ческая Ценност ь ,ккал	12 и старше				Энергетич еская Ценность ккал
		Выход блюда (г)	Пищевые вещества, (г)				Выход блюда(г)	Пищевые вещества, (г)			
			Б	Ж	У			Б	Ж	У	
84	Борщ с фасолью и картофелем	250	2,33	2,7	16,22	96,4	250	2,33	2,7	16,22	96,4
304	Каша пшеничная рассыпчатая	150	10,1	4,95	56	289,1	150	10,1	4,95	56	289,1
280	Фрикадельки из птицы или кролика	50/50	8,1	7,22	7,86	127,1	50/50	8,1	7,22	7,86	127,1
47	Салат из квашеной капусты	60	1,11	6,18	4,62	78,56	60	1,11	6,18	4,62	92,93
377	Чай сахаром/витамин С	200/0, 06	0,2	0,04	10,2	41	200/0,0 6	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	2,25	0,75	31,5	117,5	20	2,25	0,75	31,5	117,5
цена	72,0 руб										

Повар
Медсестра

Т.Н. Орлова
Л.А.Арабаджи

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 родителей и детей?	✓	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
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 комиссии?	✓	
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 жизнедеятельности?		✓
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 школьников?	✓	

ЗАМЕЧАНИЯ:

Дата _____ Подпись _____ / _____ 29.11.2024. А.У. / Сасина М.Б.

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.