

УТВЕРЖДЕНО

Зав. филиалом «Речкуновская ООШ»

МКОУ «Кашкарагаихинская СОШ»



приказ от 14.09.22г. № 41/7

Положение

о комиссии по общественному родительскому контролю за организацией горячего питания «Речкуновской основной общеобразовательной школы» филиала Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Кашкарагаихинская средняя общеобразовательная школа Тальменского района Алтайского края.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение о комиссии по общественному родительскому контролю за организацией горячего питания (далее Положение) разработано на основании:

-Федерального закона «Об образовании» от 29.12.2012г. №273-ФЗ;

-Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и непосредственно посещением столовой, пищеблока.

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с п. 1.1. данного Положения.

1.4. В состав комиссии входят представители администрации, медицинский работник, члены родительского комитета (всего 5 человек).

1.5. Деятельность комиссии основывается на принципах добровольного участия в работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.6. Положение, а также дополнения и изменения к нему утверждаются приказом руководителя школы после рассмотрения с Советом школы.

2. ЗАДАЧИ КОМИССИИ.

2.1. Контроль за работой школьной столовой.

2.2. Проверка качества и количества приготовленной для учащихся (включая детей, посещающих лагерь с дневным пребыванием) пищи согласно меню.

2.3. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

2.4. Исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

2.5. Применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. ФУНКЦИИ КОМИССИИ

3.1. Комиссия обеспечивает участие в следующих процедурах:

-общественная экспертиза питания учащихся;

-контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище;

-изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания в школе.

-разработка предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМИССИИ

Для осуществления возложенных функций комиссии представлены следующие права:

4.1. Контролировать в учреждении организацию и качество питания для обучающихся.

4.2. Получать от повара школьной столовой информацию по организации питания, качества приготовленных блюд, соблюдения санитарно-гигиенических норм.

4.3. Заслушивать на своих заседаниях отчет по обеспечению качественного питания обучающихся.

4.4. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее двух человек на момент проверки.

4.5. Изменять график проверки по объективным причинам .

4.6. Вносить предложения по улучшению качества питания.

4.7. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой учреждения, родителей, обучающихся.

4.8. По итогам контроля заполняет «Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания» (приложение1).

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ.

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора учреждения. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания приказа директора.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

2.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом работы комиссии.

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию учреждения и родительский комитет.

5.5. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствуют не менее 2/3 ее состава.

5.6. Решения комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путем открытого голосования и оформляются протоколом.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ.

6.1. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение возложенных на них обязанностей.

6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ.

7.1. План- график контроля на новый учебный год.

7.2. «Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания».

Обсуждалось на Совете школы 13.09.2022г.

Протокол от 13.09.2022г № 04

Приложение 1

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в Речкуновской ООШ филиале МКОУ «Кашкарагаихинская СОШ» от _____ г.

№ Вопросы, которые вправе задавать проверяющие. Ответы «да» или «нет»

1. Имеется ли информация по организации горячего питания образовательной организации на школьном сайте?

2. Организовано ли двухразовое горячее питание (включая детей с ОВЗ)?

3. Отвечает ли утвержденное цикличное меню гигиеническим требованиям по массе порций блюд?

4. Имеются ли технологические карты?

5. Соответствует ли фактическое меню утвержденному цикличному?

6. Вывешивают ли ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия изделий?

7. Закреплены ли за каждым классом (группой) в столовой определенные обеденные столы?

8. При отборе суточных проб отбираются ли порционные блюда в полном объеме- не менее 100 г?

9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей

10. Удовлетворенность ассортиментом и качеством приготовленных блюд членами комиссии (дегустация блюд, их внешний вид, вкусовые качества)

Рекомендации членов рабочей группы:

Руководитель группы: _____

Члены группы из состава родителей:

_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____

Российская Федерация
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Кашкарагаихинская средняя общеобразовательная школа»
Тальменского района Алтайского края
Филиал «Речкуновская ООШ»
отдел образования Администрации Тальменского района Алтайского края
658022 с.Кашкарагаиха, ул. 40 лет Победы, 32 т.3-35-90

ПРИКАЗ


№ 41/6

от 14.09.2022 г

«О комиссии по контролю качества и организации горячего питания в школе»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. - Создать комиссию по контролю качества и организации питания в школе в составе: Желтышева Н.Г. – зав. филиалом, председатель комиссии; Мальцева Н.В. – член родительского комитета; Лосева М.В. – учитель русского языка; Гредюшкина Л.В. – организатор питания;
Функции комиссии:
Проверка качества приготовления блюд, соответствия утверждённому меню;
Составление графика группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя;
Рассмотрение заявлений родителей, ходатайства классного руководителя о предоставлении обучающимся льготы на бесплатное питание;
Решение всех вопросов, касающихся питания;
Утверждение списков учащихся на предоставление бесплатного питания;
Приглашение на заседание комиссии классных руководителей для решения спорных вопросов.
2. - Комиссии 1 раз в четверть проводить проверку организации питания в школе;
3. - Результаты проверки оформлять актом, в котором указывать все замечания и предложения по организации горячего питания в школе.
Председателю комиссии представлять акты для проведения совещания по вопросу питания.
4. -Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Зав. филиалом  Н.Г. Желтышева



Российская Федерация
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Кашкарагаихинская средняя общеобразовательная школа»
Тальменского района Алтайского края
Филиал «Речкуновская ООШ»
отдел образования Администрации Тальменского района Алтайского края
658022 с.Кашкарагаиха, ул. 40 лет Победы, 32 т.3-35-90

Согласовано.
Педагогический Совет
Протокол №1 от 30.08.22г.

Утверждаю
Зав. филиалом *Желтышева Н.Г.*
Приказ № 41/7 от 14.09.22г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

I. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом на начало учебного года.
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.
- 1.3 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовляющий продукцию.
- 1.4 Полномочия комиссии
Бракеражная комиссия школы:
 - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

II. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила

предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

III. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и

прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при

директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий, – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Российская Федерация
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Кашкарагаихинская средняя общеобразовательная школа»
Тальменского района Алтайского края
Филиал «Речкуновская ООШ»
отдел образования Администрации Тальменского района Алтайского края
658022 с.Кашкарагаиха, ул. 40 лет Победы, 32 т.3-35-90

Приказ

От 14.09.22г.

№ 41/7

«О назначении бракеражной комиссии на 2022-23уч.год»

С целью организации контроля за работой школьной столовой, обеспечения обучающихся качественным питанием, сохранения и укрепления здоровья школьников

приказываю:

1. Назначить бракеражную комиссию по контролю за качеством поступающих продуктов, за соблюдением условий их хранения и сроков реализации, качеством подготовки пищи в следующем составе:

председатель комиссии- Мальцева Н. В., член родительского комитета

члены комиссии- Фролова Н.П.-учитель ОБЖ, Лосева М.В.-учитель.

2. Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.

3. Членам бракеражной комиссии в соответствии с планом осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд. Данные проверок оформлять соответствующим актом с последующей передачей руководителю школы.

4. Работнику пищеблока, заведующей питанием детей оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Зав. филиалом  Н.Г. Желтышева



Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.09.2022
Инициативная группа, проводившая проверку: родители-родители комитет

| Вопрос | Да/нет |
|--|--------|
| 1. Имеется ли в организации меню? | да |
| А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | |
| Б) да, но без учета возрастных групп | |
| В) нет | |
| 2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | да |
| А) да | |
| Б) нет | |
| 3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | да |
| А) да | |
| Б) нет | |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд? | да |
| А) да, по всем дням | |
| Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | да |
| А) да, по всем дням | |
| Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | да |
| А) да | |
| Б) нет | |
| 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | да |
| А) да | |
| Б) нет | |
| 8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |

Чек -лист результата посещения школьной столовой представителями родительской общности

ФИО законного представителя: Манусель Надежда Владимировна
Дата: 28.09.2022
Время посещения школьной столовой: 10:25
Прием пищи (завтрак, обед, полдник): завтрак

| Что проверить? | Как оценить? Поставьте «У» в соответствующий раздел | Комментарии к разделу |
|---|---|-----------------------|
| Наличие десятидневного цикличного согласованного меню с Роспотребнадзором | Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/> Нет <input type="checkbox"/> | |
| Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному | Есть, не соответствует <input type="checkbox"/> Нет <input type="checkbox"/> | |
| Наименование блюд по меню | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Температура первых блюд | >70 <input checked="" type="checkbox"/> 70 - 50° <input type="checkbox"/> <50° <input type="checkbox"/> | |
| Температура вторых блюд | >60 <input checked="" type="checkbox"/> 60 - 45° <input type="checkbox"/> <45° <input type="checkbox"/> | |
| Визуальное количество отходов | < 30% <input checked="" type="checkbox"/> 30 - 60% <input type="checkbox"/> > 60% <input type="checkbox"/> | |
| Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?) | Вкусно <input checked="" type="checkbox"/> Не очень <input type="checkbox"/> Не вкусно <input type="checkbox"/> | |
| Холодных закусок первых блюд | <input type="checkbox"/> | |
| вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| напитков | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Попросовать еду. Больше мнение | Вкусно <input checked="" type="checkbox"/> Не очень <input type="checkbox"/> Не вкусно <input type="checkbox"/> | |
| Холодных закусок первых блюд | <input type="checkbox"/> | |
| вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| напитков | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Бланк предложения/пожелания/комментарии | <input type="checkbox"/> | |

Манусель Надежда Владимировна

| | | |
|--------|--|-----|
| А) нет | | нет |
| Б) да | | |

руководитель: организатор питания
в школе № 108 К.В.

Имя составов родителей:
 ✓ Фед- Манукя Н.В.
 ✓ Димитриева Н.А.
 ✓ Димитриева Н.В.

| | | | |
|----|--|--|-----|
| | А) да | | да |
| | Б) нет | | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | | |
| | А) нет | | нет |
| | Б) да | | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | | |
| | А) да | | |
| | Б) нет | | нет |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | | |
| | А) да | | да |
| | Б) нет | | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | | |
| | А) да | | да |
| | Б) нет | | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | | |
| | А) нет | | нет |
| | Б) да | | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | | |
| | А) да | | да |
| | Б) нет | | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | | |
| | А) нет | | нет |
| | Б) да | | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | | |
| | А) нет | | нет |
| | Б) да | | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | | |

Чек-лист результатов посещения школьной столовой представителями родительской общности

ФИО законного представителя Вилимова Юлие Александровича
 Дата 10.10.2022
 Время посещения школьной столовой 10:45
 Прием пищи (завтрак, обед, полдник) завтрак

| | |
|--------|--|
| A) да | <u>да</u> |
| B) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? |
| A) нет | <u>нет</u> |
| B) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? |
| A) да | |
| B) нет | <u>нет</u> |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? |
| A) да | <u>да</u> |
| B) нет | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? |
| A) да | <u>да</u> |
| B) нет | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? |
| A) нет | <u>нет</u> |
| B) да | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? |
| A) да | <u>да</u> |
| B) нет | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? |
| A) нет | <u>нет</u> |
| B) да | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? |
| A) нет | <u>нет</u> |
| B) да | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? |
| A) да | <u>нет</u> |
| B) нет | |

| Что проверить? | Как оценить? Поставьте «У» в соответствующий раздел | Комментарии |
|---|---|-------------|
| Наличие психологического школьного создательного с Роспотребнадзором меню | Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/> Нет <input type="checkbox"/> | |
| Наличие фактического меню на день и его соответствие санитарному Нормативное меню | Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/> Нет <input type="checkbox"/> | |
| Температура первых блюд | >70 - 50° <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Температура вторых блюд | >60 - 45° <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Вздувание картофеля | < 30% <input type="checkbox"/> | |
| Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?) | Вкусно <input checked="" type="checkbox"/> Не очень <input type="checkbox"/> Не вкусно <input type="checkbox"/> | |
| Холодных закусок | | |
| Первых блюд | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) | | |
| Гарниров | | |
| Напитков | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Напробовать еду выше мнение | Вкусно <input checked="" type="checkbox"/> Не очень <input type="checkbox"/> Не вкусно <input type="checkbox"/> | |
| Холодных закусок | | |
| Первых блюд | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) | | |
| Гарниров | | |
| Напитков | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Доши предложения/пожелания комментари | | |

Вилимова Юлие Александровича Наличие

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 10.10.2022
Инициативная группа, проводившая проверку:

| № | Вопрос | Да/нет |
|---|---|--------|
| 1 | Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет | да |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет | да |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет | да |
| 4 | В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 5 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 6 | Соответствует ли регламентированное циклическое меню количеству приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет | да |
| 7 | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет | да |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |



зав. филиалом И.И. Саттышова Н.Г.
Протокол от 10.10.2022 г.

Акт № 2

Журнал посещения родителями столовой «Речкуновской СОШ» филиала МКОУ «Кашкараганской СОШ» с целью осуществления контроля качества питания обучающихся

| Дата | Ф.И.О. проверяющего | Принем пищи | Результаты проверки (недостатки и выходы) оценка качества осуществления питания | Подпись | Решение руководителя ОО по результатам проверки. Отметка об устранении |
|------------|-----------------------------|---------------|---|--------------------|--|
| 10.10.2022 | Винниченко Александрович | 10:30 завтрак | Достоинства: завтрак с мясом, картошкой, кашей, сметаной, маслом. Недостатки: нет. | <i>(Signature)</i> | |

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.11.2022 г.
Инициативная группа, проводившая проверку: родительский комитет

| Вопрос | Да/нет |
|--|--------|
| 1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет | да |
| 2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет | да |
| 3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет | да |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет | да |
| 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет | да |
| 8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | да |
| 9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да | нет |
| 10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет | нет |
| 11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет | да |
| 12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет | да |
| 13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет Б) да | нет |
| 14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет | да |
| 15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет Б) да | нет |
| 16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) нет Б) да | нет |
| 17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) да Б) нет | нет |

| Вопрос | Да/нет |
|--|--------|
| 1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет | да |
| 2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет | да |
| 3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет | да |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет | да |
| 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет | да |
| 8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | да |

Чек-лист результата посещения школьной столовой представителями родительской общности

ФИО законного представителя Маминке Наталья Владимировна
 Дата 14.12.2022
 Время посещения школьной столовой 10 часов
 Прием пищи (завтрак, обед, полдник) завтрак

| Что проверить? | Как оценить? | | Комментарии разделу |
|---|---|--------------------------------------|------------------------|
| | Поставьте «V», в соответствующий раздел | | |
| Наличие десятидневного инвентарного согласования с Роспотребнадзором меню | Есть, размещено на сайте школы | Есть, но не размещено на сайте школы | Нет |
| Наличие фактического меню на день и его соответствие инвентарному | Есть, соответствует | Есть, не соответствует | Нет |
| Наименование блюд по меню | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Температура первых блюд | >70 | 70 - 50° | <50° |
| Температура вторых блюд | >60 | 60 - 45° | <45° |
| Вспульное количество студней | <30% | 30 - 60% | >60% |
| Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?) | Вкусно | Не очень | Не вкусно |
| холодных закусок | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| первых блюд | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| гарниров | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| салатов | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Ваше предложение/пожелание/комментарии | Вкусно | Не очень | Не вкусно |
| холодных закусок | | | |
| первых блюд | | | |
| вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| гарниров | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| салатов | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Ваше предложение/пожелание/комментарии | | | |

подпись: Мамин

Форма оценочного листа №4

Дата проведения проверки: 14.12.22г. Манцева Намангэ
Инициативная группа, проводящая проверку: Манцева Намангэ
Взвешивающие (подписывающие):

| Вопрос | Да/нет |
|--|--------|
| 1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет | да |
| 2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет | да |
| 3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет | да |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет | да |
| 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бригадной комиссии? А) да Б) нет | да |
| 8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |



Утверждаю
зав. филиалом Желтышева Н.Г.
Приказ № 54/3 от 01.09.2020 г.

Акт № 4

Журнал посещения родителями столовой «Речкуновской ООШ» филиала МКОУ «Кашкараганский СОШ» с целью осуществления контроля качества питания обучающихся

| дата | Ф.и.о. проверяющего | Прим пищи | Результаты проверки (недостатки и выводы) оценка качества осуществления питания | подпись | Решение руководителя ОО по результатам проверки. Отметка об устранении выявленных недостатков. |
|-------|---------------------|------------------|---|---------|--|
| 14.12 | Манцева | 10 ⁰⁰ | все блюда | Ман | |
| | Манцева Намангэ | завтрак | готовность | | |
| | Взвешивающие | | качества | | |
| | | | соответствует | | |
| | | | своему | | |
| | | | меню | | |
| | | | по рецептам | | |
| | | | повторения | | |
| | | | своему | | |
| | | | соответствует | | |
| | | | санитарным | | |
| | | | нормам | | |



Утверждаю
 зав. филиалом Жетгышева Н.Г.
 Приказ № 543 от 01.09.2020 г.

Акт № 6

Журнал посещения родителями столовой «Речкуновской ООШ» филиала
 МКОУ «Кашкараганской СОШ» с целью осуществления контроля
 качества питания обучающихся

| дата | Ф.и.о. проверяющего | Прием пищи | Результаты проверки (недостатки и выводы) оценка качества осуществления питания | подпись | Решение руководителя ОО по результатам проверки. Отметка об устранении выявленных недостатков. |
|------------|----------------------|------------------|---|---------|--|
| 21.09.2020 | Мамычева Н.В. | 10 ⁰⁰ | Блюда | Уст | |
| | Надежда Владимировна | Завтрак | добавлено | | |
| | | сметанник | Результат | | |
| | | сметанник | сметанник | | |
| | | молоко | все блюда | | |
| | | | соответствует | | |
| | | | норма | | |
| | | | для соблюдения | | |
| | | | нормы гигиены | | |
| | | | внимательно | | |

| | | | |
|----|---|--|-----|
| | А) да | | ga |
| | Б) нет | | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской комиссии (за период не менее месяца)? | | |
| | А) нет | | нет |
| | Б) да | | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | | |
| | А) да | | |
| | Б) нет | | нет |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | | |
| | А) да | | ga |
| | Б) нет | | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | | |
| | А) да | | ga |
| | Б) нет | | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | | |
| | А) нет | | нет |
| | Б) да | | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | | |
| | А) да | | ga |
| | Б) нет | | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | | |
| | А) нет | | нет |
| | Б) да | | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | | |
| | А) нет | | нет |
| | Б) да | | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | | |
| | А) да | | |
| | Б) нет | | нет |

А) да
 Б) нет

нет

Приложение 2
к МР 2.4.0180-20

Форма оценочного листа № 6

Дата проведения проверки:
Инициальная группа, проводившая проверку:

| Вопрос | Да/Нет |
|--|--------|
| 1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет | да |
| 2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет | да |
| 3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет | да |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет | да |
| 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет | да |
| 8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |

Ф.И.О. законного представителя: Мамчике Хариса Индигирьевна
Дата: 21.03.2020
Время посещения школьной столовой: 10 часов
Прием пищи (завтрак, обед, полдник): завтрак

| Что проверить? | Как оценить? Поставьте «√» в соответствующий раздел | Комментарии разделу |
|---|---|---------------------|
| Наличие дескриптивного школьного согласованного с Роспотребнадзором меню | Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/> Нет <input type="checkbox"/> | |
| Наличие фактического меню на день и его соответствие школьному наименованию блюда по меню | Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/> Нет <input type="checkbox"/> | |
| Температура первых блюд | >70 <input type="checkbox"/> 70 - 50° <input type="checkbox"/> <50° <input type="checkbox"/> | |
| Температура вторых блюд | >60 <input checked="" type="checkbox"/> 60 - 45° <input type="checkbox"/> <45° <input type="checkbox"/> | |
| Визуальная целостность отхода | < 30% <input checked="" type="checkbox"/> 30 - 60% <input type="checkbox"/> > 60% <input type="checkbox"/> | |
| Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?) | Вкусно <input checked="" type="checkbox"/> Не очень <input type="checkbox"/> Не вкусно <input type="checkbox"/> | |
| первых блюд | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| вторых блюд (мясных, рыбных, из твердого) | <input type="checkbox"/> | |
| гарниров | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| напитков | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Потребовать еще ваше мнение | Вкусно <input checked="" type="checkbox"/> Не очень <input type="checkbox"/> Не вкусно <input type="checkbox"/> | |
| холодных закусок | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| первичный блюст | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| вторых блюд (мясных, рыбных, из твердого) | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| гарниров | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| напитков | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Заполнение полевых/комментарии | <u>Примечание нет все вкусно</u> | |

подпись: ХХ



Утверждено
 зав. филиалом *Жеттышева Н.Г.*
 Приказ № 543 от 01.09.2020 г.

Акт № 5

Журнал посещения родителями столовой «Рекнуновской ООШ» филиала
 МКОУ «Кашкарагахинской СОШ» с целью осуществления контроля
 качества питания обучающихся

| дата | Ф.и.о. проверяющего | Прием пищи | Результаты проверки (недостатки и выводы) оценка качества осуществления питания | подпись | Решение руководителя ОО по результатам проверки. Отметка об устранении выявленных недостатков. |
|------------|---------------------|------------|---|-----------------------|--|
| 21.09.2020 | Жеттышева Н.Г. | завтрак | Выводы: соответствие, все нормы соблюдены. | <i>Жеттышева Н.Г.</i> | |
| | Мамбетов С. | обед | Выводы: соответствие, все нормы соблюдены. | | |
| | Бегендинов А. | ужин | Выводы: соответствие, все нормы соблюдены. | | |
| | Бегендинов А. | ужин | Выводы: соответствие, все нормы соблюдены. | | |
| | Бегендинов А. | ужин | Выводы: соответствие, все нормы соблюдены. | | |
| | Бегендинов А. | ужин | Выводы: соответствие, все нормы соблюдены. | | |
| | Бегендинов А. | ужин | Выводы: соответствие, все нормы соблюдены. | | |
| | Бегендинов А. | ужин | Выводы: соответствие, все нормы соблюдены. | | |
| | Бегендинов А. | ужин | Выводы: соответствие, все нормы соблюдены. | | |
| | Бегендинов А. | ужин | Выводы: соответствие, все нормы соблюдены. | | |

ко. вводится соблюдение правил личной гигиены.
 исключены случаи употребления горячей пищи.
 отсюда норма соблюдается.
 санитарный контроль

Подпись: *Жеттышева Н.Г.*
Жеттышева Н.Г.

| | | |
|--|--|------------|
| А) да | | |
| Б) нет | | <i>да</i> |
| Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | | |
| А) нет | | <i>нет</i> |
| Б) да | | |
| Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | | |
| А) да | | |
| Б) нет | | <i>нет</i> |
| Проводятся ли уборка помещений после каждого приема пищи? | | |
| А) да | | <i>да</i> |
| Б) нет | | |
| Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | | |
| А) да | | <i>да</i> |
| Б) нет | | |
| Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | | |
| А) нет | | <i>нет</i> |
| Б) да | | |
| Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | | |
| А) да | | <i>да</i> |
| Б) нет | | |
| Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | | |
| А) нет | | <i>нет</i> |
| Б) да | | |
| Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | | |
| А) нет | | <i>нет</i> |
| Б) да | | |
| Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | | |
| А) да | | <i>нет</i> |
| Б) нет | | <i>нет</i> |

нет

Приложение 2
к МР 2.4.0180-20

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 21.02.2023г.
Инициальная группа, проводившая проверку: родительский комитет
Инициатор: Алла Владимировна Агеева, Виктория Владимировна

| Вопрос | Да/нет |
|--|--------------|
| 1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет | да - - |
| 2. Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет | да - |
| 3. Вывешено ли ежечасное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет | да - |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да - |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да - |
| 6. Соответствует ли регламентированное циклическое меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет | да - |
| 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет | да - |
| 8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | - |

Ф.И.О. законного представителя: Ирина Николаевна Владимировна
Дата: 21.02.2023г.
Время посещения школьной столовой: 10:15
Приём пищи (завтрак, обед, полдник): завтрак

Чек-лист результата посещения школьной столовой представителями родительской общности

| Что проверить? | Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел | Комментарии разделу |
|--|---|------------------------|
| Наличие действующего циклического согласованного с Роспотребнадзором меню | Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/> Нет <input type="checkbox"/> | |
| Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому наименованию блюда по меню | Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/> Нет <input type="checkbox"/> | |
| Температура первых блюд | >70 <input checked="" type="checkbox"/> 70 - 50° <input type="checkbox"/> <50° <input type="checkbox"/> | |
| Температура вторых блюд | >60 <input checked="" type="checkbox"/> 60 - 45° <input type="checkbox"/> <45° <input type="checkbox"/> | |
| Визуальное количество отходов | <30% <input checked="" type="checkbox"/> 30 - 60% <input type="checkbox"/> >60% <input type="checkbox"/> | |
| Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?) | Вкусно <input checked="" type="checkbox"/> Не очень <input type="checkbox"/> Не вкусно <input type="checkbox"/> | |
| холодных закусок | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| первых блюд | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| гарниров | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| напитков | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Попробовать еду. Ваше мнение | Вкусно <input checked="" type="checkbox"/> Не очень <input type="checkbox"/> Не вкусно <input type="checkbox"/> | |
| Внешка | <input checked="" type="checkbox"/> | Ближе к будущему |
| холодных закусок | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| первых блюд | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| гарниров | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| напитков | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Ваши предложения/пожелания/комментарии | Претензий нет, все вкусно, безопасно. | |

Ирина Николаевна Владимировна
И.В.



Утверждено
 зав. филиалом Желтышева Н.Г.
 Приказ № 54/3 от 01.09.2020 г.

Акт № 7

Журнал посещения родителями столовой «Речкуновской ООШ» филиала
 МКОУ «Кашкараганской СОШ» с целью осуществления контроля
 качества питания обучающихся

| дата | Ф.и.о. проверяющего | Прием пищи | Результаты проверки (недостатки и выводы) оценка качества осуществления питания | подпись | Решение |
|------------|---------------------|---------------|---|----------------------|---|
| 14.09.2023 | Трибадзе Вадим | Завтрак 10:50 | Все блюда в полном объеме, выданы в соответствии с меню. | <i>Трибадзе В.В.</i> | ОО по результатам проверки. Отметка об устранении выявленных недостатков. |
| | Визирова Н.А. | | | | |
| | Кедрова В.В. | | | | |
| | Визирова Н.А. | | | | |
| | Кедрова В.В. | | | | |
| | Визирова Н.А. | | | | |
| | Кедрова В.В. | | | | |
| | Визирова Н.А. | | | | |
| | Кедрова В.В. | | | | |
| | Визирова Н.А. | | | | |
| | Кедрова В.В. | | | | |

| | |
|--|-----|
| А) да | га |
| Б) нет | — |
| Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| А) нет | нет |
| Б) да | — |
| Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| А) да | — |
| Б) нет | нет |
| Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| А) да | га |
| Б) нет | — |
| Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| А) да | га |
| Б) нет | — |
| Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| А) нет | нет |
| Б) да | — |
| Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| А) да | га |
| Б) нет | — |
| Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| А) нет | нет |
| Б) да | — |
| Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| А) нет | нет |
| Б) да | — |
| Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | нет |

А) га
А) га

Приложение 2
к МР 2.4.0180-20

Форма оценочного листа № 7

Дата проведения проверки: 14.04.23
Инициативная группа, проводившая проверку:

ФНО законного представителя Трибунова Сергея Владимировича
Дата 14.04.23 Матвеев Александр Владимирович
Время посещения школьной столовой 10.00
Принем пищи (завтрак, обед, полдник) завтрак

Чек-лист результата посещения школьной столовой представителями родительской общественности

| Вопрос | Да/нет |
|--|--------|
| 1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет | да |
| 2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет | да |
| 3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет | да |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 6. Соответствует ли регламентированное циклическое меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет | да |
| 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет | да |
| 8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |

| Что проверить? | Как оценить? Поставьте «У» в соответствующий раздел | Комментарии разделу |
|--|---|------------------------|
| Наличие дескриптивного шкдленного согласованного с Роспотребнадзором меню | Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/> Нет <input type="checkbox"/> | |
| Наличие фактического меню на день и его соответствие шкдленному наименованию блюда по меню | Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/> Нет <input type="checkbox"/> | |
| Температура первых блюд | >70 <input checked="" type="checkbox"/> 70 - 50° <input type="checkbox"/> | |
| Температура вторых блюд | >60 <input checked="" type="checkbox"/> 60 - 45° <input type="checkbox"/> | |
| Визуальное количество отходов | <30% <input checked="" type="checkbox"/> 30 - 60% <input type="checkbox"/> > 60% <input type="checkbox"/> | |
| Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?) | Вкусно <input checked="" type="checkbox"/> Не очень <input type="checkbox"/> Не вкусно <input type="checkbox"/> | |
| холодных закусок | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| первых блюд | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| гарниров | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| напитков | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Попробовать еду. Ваше мнение | Вкусно <input checked="" type="checkbox"/> Не очень <input type="checkbox"/> Не вкусно <input type="checkbox"/> | |
| <u>вместе</u> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| холодных закусок | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| первых блюд | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| гарниров | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| напитков | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Ваше предложение/пожелания/комментарии | <u>Все вкусно.</u> | |

Подпись: Г.Г.

| | | | |
|----|--|--|------------|
| | А) да | | <i>да</i> |
| | Б) нет | | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | | |
| | А) нет | | <i>нет</i> |
| | Б) да | | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | | |
| | А) да | | |
| | Б) нет | | <i>нет</i> |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | | |
| | А) да | | <i>да</i> |
| | Б) нет | | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | | |
| | А) да | | <i>да</i> |
| | Б) нет | | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | | |
| | А) нет | | <i>нет</i> |
| | Б) да | | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | | |
| | А) да | | <i>да</i> |
| | Б) нет | | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | | |
| | А) нет | | <i>нет</i> |
| | Б) да | | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | | |
| | А) нет | | <i>нет</i> |
| | Б) да | | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | | |

*А) да
Б) нет*

нет

Результаты анкетирования обучающихся с родителями (законными представителями) с сентября 2022 по февраль 2023 года в Речкуновской ООШ филиале МКОУ

«Кашкарагаихинская СОШ»

(наименование ОУ)

| № п/п | Наименование показателя | Процент ответов респондентов |
|-------|---|--|
| | | 83% |
| 1. | Удовлетворенность системой организации питания в школе | Удовлетворены - % 83% |
| | | Не удовлетворены - % 0% |
| | | Затруднились ответить - % 0% |
| 2. | Удовлетворенность санитарным состоянием школьной столовой | Удовлетворены - % 83% |
| | | Не удовлетворены - % 0 |
| | | Затруднились ответить - % 0 |
| 3. | Питание в школьной столовой | Питаются - % 83% |
| | | Не питаются - % 17% |
| 3.1 | Причины отказа питания в школьной столовой | Не нравится - % 0% |
| | | Не успевают - % 0% |
| | | Питаются дома - % 17% |
| 4. | Режим питания | Получают горячий завтрак - % 83% |
| | | Получают горячий обед - % 0% |
| | | 2-разовое питание (завтрак +обед) - % 0% |
| 5. | Насыщение пищей | Насыщаются - % 83% |
| | | Иногда насыщаются - % 0 |
| | | Не насыщаются - % 0 |
| 6. | Продолжительность перемены для питания | Хватает - % 83% |
| | | Не хватает - % 0% |
| 7. | Удовлетворенность питанием в школьной столовой | Удовлетворены - % 83% |
| | | Не всегда удовлетворены - % 0% |
| | | Не удовлетворены - % 0% |
| 7.1 | Причины неудовлетворенности питанием | Невкусно готовят - % 0% |
| | | Однообразное питание - % 0% |
| | | Нелюбимая пища - % 0% |
| | | Остывшая еда - % 0% |
| | | Маленькие порции - % 0% |
| | | Иное - %(перечислить) 0% |
| 8. | Меню школьной столовой | Устраивает- % 83% |
| | | Не устраивает - % 0% |
| 9. | Полноценное и здоровое питание в школе | Да- % 83% |
| | | Нет - % 0% |
| 10. | Предложения по изменению меню | (указать какие) нет |
| 11. | Предложения по улучшения питания в школе | (указать какие) нет |

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?
 - ДА
 - НЕТ
 - ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 - ДА
 - НЕТ
 - ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 - ДА
 - НЕТ

- 3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?
 - НЕ НРАВИТСЯ
 - НЕ УСПЕВАЕТЕ
 - ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:
 - ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
 - ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
 - 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?
 - ДА
 - ИНОГДА
 - НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?
 - ДА
 - НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 - ДА
 - НЕТ
 - НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
 - ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
 - ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
 - ОСТЫВШАЯ ЕДА
 - МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
 - ИНОЕ _____
-

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

- ДА
- НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

- ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
- ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ДА
- НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

16.05.2023 2

Приложение 1
к МР 2.4.0180-20

Анкета школьника
(заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или
дополнительные комментарии, напишите в специально отведенной строке.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

НЕ НРАВИТСЯ

НЕ УСПЕВАЕТЕ

ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

ДА

ИНОГДА

НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

ДА

НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

ДА

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

Всё устраивает

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Всё в порядке

Здоровое питание

обеспечивает рост,
нормальное
развитие и
жизнедеятельность
человека,
способствует
укреплению его
здоровья и
профилактике
заболеваний



✓ *Человек - сам творец своего здоровья, за которое надо бороться. Здоровье человека на 70% зависит от его питания.*

✓ *Необходимо увеличить количество фруктов, овощей, цельных зерен, орехов в ежедневном рационе. Из этой пищи следует получать 50-60 % всей энергии.*

✓ *Ограничивайте употребление простых углеводов (сахара, меда, сладких газированных напитков) и поваренной соли.*

✓ *Еда - это жизнь, и от качества еды зависит качество нашей жизни. Поэтому надо полностью отказаться от фаст-фудов и полуфабрикатов.*

Неправильное питание

прямая дорога к ожирению,
к сердечно-сосудистым заболеваниям,
к болезням желудочно-кишечного тракта.

Вредные продукты,
укорачивающие жизнь
человека:

- ❖ Жевательные конфеты
- ❖ Чипсы
- ❖ Сладкие газированные напитки
- ❖ Шоколадные батончики
- ❖ Сосиски и колбасы
- ❖ Жирное мясо
- ❖ Майонез
- ❖ Лапша быстрого приготовления
- ❖ Соль
- ❖ Алкоголь

Начальник ТО Управления Роспотребнадзора
По Алтайскому краю в г. Новоалтайске,
Косихинском, Первомайском, Тальменском
районах

А. Ю. Исенов
« » 2020 г.
№ 11 СОГЛАСОВАНО

муниципальным органом исполнительной власти по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в период Новоалтайского, Косихинского, Первомайского, Тальменского и Троицкого районов
№ 11 СОГЛАСОВАНО



Утверждаю
«Речкуновская ООШ»
И. Желтышева

Территориальный орган управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г. Новоалтайске, Косихинском, Первомайском, Тальменском и Троицком районах
№ 11/19-08 от 20.04

Примерное меню на 10 дней для учащихся
Речкуновской основной школы, филиала МКОУ
«Кашкарагаихинская средняя общеобразовательная школа»
Тальменского района Алтайского края

Сезон осенне-зимний

И. Желтышева

| | рец. | | порций (гр) | Пищевые вещества (гр) | | | энергет. ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества | |
|-------------------|--------|-------------------------------|----------------|-----------------------|-------|-------|--------------------------------|---------------|------|-------|-------------------------|-------|
| | | | | Б | Ж | У | | В1 | В2 | С | Са | Fe |
| 1 день завтрак | 205 | Макароны отварные с маслом | 180 | 6,62 | 5,42 | 31,73 | 262,14 | 0,07 | 0,02 | - | 11,17 | 0,89 |
| | 289 | Котлета п/ф | 100 | 15,5 | 7 | 8,5 | 160 | 0,01 | | 0,15 | 43,75 | 1,5 |
| | 379 | Компот из сухофруктов | 200 | 0,66 | 5,2 | 29,09 | 111,2 | 0,01 | 0,12 | 0,08 | 6,4 | 0,18 |
| | пр | Хлеб пшеничный | 40 | 3,33 | 1,07 | 20,5 | 100,4 | 0,007 | 0,03 | 7,5 | 14,97 | 0,63 |
| | | Фрукт (яблоко) | 100 | 0,63 | 0,63 | 15,48 | 74,2 | 0,03 | 0,02 | 10 | 16 | 0,002 |
| | Итого: | | 620 | 26,74 | 19,42 | 105,3 | 707,94 | 0,127 | 0,19 | 17,73 | 92,29 | 3,202 |

| Дни | № рец. | Наименование блюда | Масса порций (гр) | Пищевые вещества (гр) | | | Энергет. ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества | |
|-----|--------|-----------------------|-------------------------|-----------------------|-------|------------------------|--------------------------------|---------------|------|-------|-------------------------|-------|
| | | | | Б | Ж | У | | В1 | В2 | С | Са | Fe |
| | | | | 2 день завтрак | 96 | Рассольник со сметаной | | 250/10 | 5,03 | 11,3 | 32,38 | 143,6 |
| | 376 | Чай с сахаром | 200 | 0,1 | 0 | 15 | 60,4 | 0,03 | 0,12 | 0,52 | 110,36 | 0,87 |
| | 399 | Блинчики со сгущённой | 120/20 | 10,66 | 14,72 | 51,28 | 368 | | | 1,76 | 211,95 | 0,95 |
| | пр | Хлеб пшеничный | 40 | 3,33 | 1,07 | 20,5 | 100,4 | 0,007 | 0,03 | 7,5 | 14,97 | 0,63 |
| | | Итого | 640 | 19,12 | 27,09 | 119,16 | 672,4 | 0,177 | 0,25 | 19,59 | 367,38 | 3,61 |

| Дни | № рец. | Наименование блюда | Масса порций (гр) | Пищевые вещества (гр) | | | Энергет. ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества | |
|-----|--------|--------------------|-------------------------|-----------------------|------|----------------------------------|--------------------------------|---------------|-------|-------|-------------------------|--------|
| | | | | Б | Ж | У | | В1 | В2 | С | Са | Fe |
| | | | | 3 день завтрак | 276 | Жаркое по-домашнему с курицей | | 250 | 27,53 | 8,49 | 24,94 | 323,75 |
| | 389 | Сок фруктовый | 200 | 1 | 0 | 24,4 | 101,8 | 0,02 | | 4 | 14 | 0,8 |
| | пр | Хлеб пшеничный | 40 | 3,2 | 0,4 | 19,5 | 96,8 | 0,007 | 0,03 | 7,5 | 14,97 | 0,63 |
| | | Итого | 490 | 31,73 | 8,89 | 68,84 | 522,35 | 0,027 | 0,03 | 19,65 | 28,97 | 1,43 |

| Дни | № рец. | Наименование блюда | Масса порций (гр) | Пищевые вещества (гр) | | | Энергет. ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные вещества | |
|-----|--------|--------------------------------|-------------------------|-----------------------|------|-------------------------------|--------------------------------|---------------|------|-------|-------------------------|-------|
| | | | | Б | Ж | У | | В1 | В2 | С | Са | Fe |
| | | | | 4 день завтрак | 302 | Каша рассыпчатая гречневая | | 180 | 7,5 | 6,3 | 40,7 | 249,5 |
| | 290 | Птица тушенная в соусе | 100 | 14,5 | 11,3 | 3,6 | 172,5 | 0,09 | 0,15 | 6,1 | 14 | 1,3 |
| | 349 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,4 | 0,0 | 31,5 | 167,1 | 0,01 | 0,03 | 0,32 | 28,69 | 0,61 |
| | | Хлеб пшеничный | 40 | 3,2 | 0,4 | 19,5 | 96,8 | 0,007 | 0,03 | 7,5 | 14,97 | 0,63 |
| | | Итого: | 520 | 25,6 | 18 | 95,3 | 685,9 | 0,207 | 0,41 | 15,82 | 88,46 | 5,14 |

| | | | порции (гр) | Пищевые вещества (гр) | | | ценность Кк | В1 | В2 | С | вещества (мг) | |
|-------------------|-----|--------------------------------------|----------------|-----------------------|------|-------|----------------|-------|------|-------|---------------|-------|
| | | | | Б | Ж | У | | | | | Ca | Fe |
| 5 день завтрак | 113 | Суп с макаронными изделиями и птицей | 250 | 2,83 | 2,86 | 21,76 | 124,09 | 0,13 | | 10,12 | 22,83 | 1,13 |
| | 382 | Какао с молоком | 200 | 3,9 | 3,5 | 27,0 | 150,4 | 0 | 0 | 7,34 | 25 | 36,84 |
| | пр | Хлеб пшеничный | 40 | 3,2 | 0,4 | 19,5 | 96,8 | 0,007 | 0,03 | 7,5 | 14,97 | 0,63 |
| | | Фрукт (апельсин) | 100 | 0,1 | 0,2 | 8,1 | 38 | 0,04 | 0,03 | 60 | 34 | |
| | | Итого: | 590 | 6,83 | 6,96 | 76,36 | 409,29 | 0,177 | 0,06 | 84,96 | 96,8 | 38,6 |

| Дни | № рец, | Прием пищи, наименование блюда | Масса порций (гр) | Пищевые вещества (гр) | | | Энерг. ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | Минеральные Вещества (мг) | |
|-------------------|--------|--------------------------------|-------------------|-----------------------|-------|-------|------------------------|---------------|-------|--------|---------------------------|------|
| | | | | Б | Ж | У | | В1 | В2 | С | Ca | Fe |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 6 день завтрак | 312 | Картофельное пюре | 180 | 3,7 | 6,12 | 26,1 | 174,6 | 0,11 | 0,1 | 5,18 | 15,02 | 0,48 |
| | 286 | Тефтели п/ф | 80 | 11,78 | 12,91 | 14,9 | 223 | 0,07 | | 1,13 | 57,8 | 1,27 |
| | 71 | Овощи свежие (помидор) | 60 | 0,7 | 0,1 | 2,3 | 12,8 | 0,04 | 0,02 | 15 | 8,4 | 0,54 |
| | 376 | Чай с сахаром | 200 | 0,1 | 0,0 | 15,0 | 60,4 | 0,03 | 0,12 | 0,52 | 110,36 | 0,87 |
| | пр | Хлеб пшеничный | 40 | 2,4 | 0,8 | 16,7 | 85,7 | 0,13 | | 0 | 0,01 | 10,1 |
| | Итого: | 560 | 18,68 | 19,93 | 75 | 556,5 | 0,38 | 0,24 | 21,83 | 191,59 | 13,26 | |

| | | | порций (гр) | Пищевые вещества (гр) | | | ценность (ккал) | В1 | В2 | С | вещества | |
|-------------------|-----|----------------------------|----------------|-----------------------|-------|-------|--------------------|------|------|-------|----------|--------|
| | | | | Б | Ж | У | | | | | Ca | Fe |
| 7 день завтрак | 205 | Макароны отварные с маслом | 180 | 6,62 | 5,42 | 31,73 | 262,14 | 0,07 | 0,02 | - | 11,17 | 0,89 |
| | 289 | Котлета п/ф | 100 | 15,5 | 7 | 8,5 | 160 | 0,01 | | 0,15 | 43,75 | 1,5 |
| | 389 | Сок фруктовый | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 92 | 0,02 | | 4 | 14 | 0,8 |
| | пр | Хлеб пшеничный | 40 | 2,4 | 0,8 | 16,7 | 85,7 | 0,13 | | 0 | 0,01 | 10,1 |
| | | Фрукт (яблоко) | 100 | 0,2 | 0,4 | 9,8 | 44 | 0,03 | 0,02 | 10 | 16 | 0,002 |
| | | Итого: | 620 | 25,72 | 13,82 | 87,23 | 643,84 | 0,26 | 0,04 | 14,15 | 84,93 | 13,292 |

| Дни | № рец, | Прием пищи, наименование блюда | Масса порций | Пищевые вещества (гр) | | | Энергич. ценность ккал, | Витамины (мг) | | | Минеральные Вещества (мг) | |
|-------------------|--------|---|--------------|-----------------------|-----|------|-------------------------|---------------|------|-------|---------------------------|--------|
| | | | | Б | Ж | У | | В1 | В2 | С | Ca | Fe |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 8 день завтрак | 82 | Борщ с капустой и картофелем и сметаной | 250/10 | 1,6 | 4,8 | 12,1 | 98 | 0,04 | 0,02 | 8,23 | 35,50 | 0,95 |
| | 379 | Компот из сухофруктов | 200 | 0,5 | 0 | 31,5 | 111,2 | 0,03 | 0,13 | 7,34 | 22 | 36,84 |
| | пр | Хлеб пшеничный | 40 | 2,4 | 0,8 | 16,7 | 85,7 | 0,13 | | 0 | 0,01 | 10,1 |
| | | Фрукт (банан) | 100 | 1,5 | 0,5 | 21 | 96 | 0,04 | 0,05 | 10 | 8 | 0,001 |
| | | Итого: | 600 | 6 | 6,1 | 81,3 | 390,9 | 0,24 | 0,2 | 25,57 | 65,51 | 47,891 |

| | | порций (гр) | Б | Ж | У | ценность (ккал) | В1 | В2 | С | вещества | | |
|-------------------|-----|----------------------------------|-----|------|-------|--------------------|-------|------|------|----------|--------|-------|
| | | | | | | | | | | Са | Fe | |
| 9 день завтрак | 71 | Свежие овощи (огурец) | 60 | 0,7 | 3,7 | 3,4 | 49,3 | 0,11 | 0,1 | 5,18 | 36,4 | 1,06 |
| | 312 | Картофельное пюре | 180 | 3,7 | 6,12 | 26,1 | 174,6 | 0,11 | 0,1 | 5,18 | 15,02 | 0,48 |
| | 229 | Рыба тушенная в томате с овощами | 80 | 0,46 | 2,16 | 5,3 | 151,2 | 0,11 | | 5,18 | 36,4 | |
| | 376 | Чай с сахаром | 200 | 0,1 | 0 | 15 | 60,4 | 0,04 | 0,02 | 4 | 40 | 0,8 |
| | пр | Хлеб пшеничный | 40 | 2,4 | 0,8 | 16,7 | 85,7 | 0,13 | | 0 | 0,01 | 10,1 |
| | | Итого: | 560 | 7,36 | 12,78 | 66,5 | 521,2 | 0,5 | 0,22 | 19,54 | 127,83 | 12,44 |

13

| | | порций (гр) | Б | Ж | У | ценность (ккал) | В1 | В2 | С | вещества | | |
|--------------------|-----|------------------------|-----|-------|-------|--------------------|--------|------|------|----------|-------|-------|
| | | | | | | | | | | Са | Fe | |
| 10 день завтрак | 71 | Свежие овощи (помидор) | 60 | 0,5 | 3,0 | 2,4 | 49,3 | 0,14 | 0,13 | 0,21 | 15,02 | 0,48 |
| | 291 | Плов из отварной птицы | 260 | 25,38 | 21,25 | 44,61 | 471,25 | 0,08 | | 1,26 | 56,38 | 2,74 |
| | 389 | Сок фруктовый | 200 | 0,1 | 0 | 24,4 | 101,8 | 0,11 | 0,1 | 0,81 | 23,73 | 0,71 |
| | пр | Хлеб пшеничный | 40 | 2,4 | 0,8 | 16,7 | 85,7 | 0,13 | | 0 | 0,01 | 10,1 |
| | | Итого: | 560 | 28,38 | 25,05 | 88,11 | 708,05 | 0,46 | 0,23 | 2,28 | 95,14 | 14,03 |