

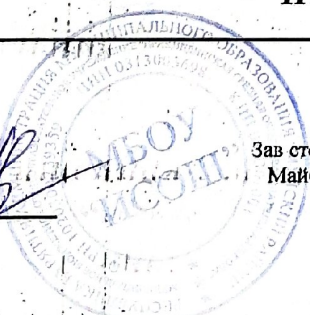
**(Буфет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
250	<b>Каша пшеничная с молоком</b> <i>Молоко, Сахар, Масло сливочное, Соль, Пшено</i>	Калорийность-394, Белки-9, Жиры-14, Углеводы-59	30-36
50	<b>Яйцо отварное</b> <i>Яйцо, Соль</i>	Калорийность-79, Белки-6, Жиры-6	10-47
60	<b>сыр твердый</b>	Калорийность-216, Белки-14, Жиры-17	39-3
60	<b>хлеб 60</b> <i>хлеб пшеничный,</i>	Калорийность-143, Белки-5, Углеводы-29	3
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>Кофейный напиток, Молоко, Сахар</i>	Калорийность-82, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-17	12-09
<b>Итого за завтрак</b>		Калорийность-914, Белки-35, Жиры-39, Углеводы-105	95-22
<b>обед</b>			
250	<b>Свекольник</b> <i>Картофель, Свекла, Лук репчатый, Морковь, приправы, Масло растительное, Соль, говядина тушеная, Томатная паста</i>	Калорийность-154, Белки-3, Жиры-5, Углеводы-22	26-04
250	<b>Каша пшеничная с молоком</b> <i>Молоко, Сахар, Масло сливочное, Соль, Пшено</i>	Калорийность-394, Белки-9, Жиры-14, Углеводы-59	30-36
50	<b>Яйцо отварное</b> <i>Яйцо, Соль</i>	Калорийность-79, Белки-6, Жиры-6	10-47
60	<b>сыр твердый</b>	Калорийность-216, Белки-14, Жиры-17	39-3
60	<b>хлеб 60</b> <i>хлеб пшеничный,</i>	Калорийность-143, Белки-5, Углеводы-29	3
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>Кофейный напиток, Молоко, Сахар</i>	Калорийность-82, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-17	12-09
<b>Итого за обед</b>		Калорийность-1 068, Белки-38, Жиры-44, Углеводы-128	121-26
<b>Итого за</b>		Калорийность-1 981, Белки-74, Жиры-83, Углеводы-233	216-48

Директор  
школы Белых  
Е.А.

Зав столовой  
Майборода  
Н.В.

повар  
Майборода  
Н.В.





Протокол № 4  
 проверки школьной столовой комиссией по контролю организации  
 питания обучающихся от « 4 » 12.23 г.

Комиссия в составе:  
 Председатель: Соколова К.М.  
 Члены: Гамботянова А.Ю.  
 Бурилова Т.И.

составила настоящий акт в том, что « 4 » Девятого МБОУ Иракиндинская СОШ  
 была проведена проверка качества питания в столовой. Время проверки: 10 мин. (1  
 перемена)  
 В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	1-5 - 46,2°С 2-5 69°С
Весовое соответствие блюд	10-250 25-250г
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует

Организация питания:  
 Меню соответствует, меню, дисциплина  
 порционные размеры соответствуют требованиям  
 санитарии, стол чистый, тарелки в  
 чистой посуде. Информационный уголок  
 отсутствует

- ПРЕДЛОЖЕНИЯ:
- 1) Провести беседу с учащимися о
  - 2) Норме потребления супов.
  - 3)

Члены Комиссии:  
 Соколова К.М.  
 Гамботянова А.Ю.  
 Бурилова Т.И.

С актом комиссии ознакомлены:

Майборода Н.В.



Форма записи результатов родительского контроля

ИО законного представителя

*Сотолова А.М.*

Дата *04.12.2023*

Период № *4*

Класс *5-11*

Прием пищи (завтрак, обед)

Возраст детей *12-18 лет*

№	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «+» в соответствующий раздел			Комментарии
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического меню	Есть, размещено на сайте школы <i>+</i>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день проверки	Есть, соответствует <i>+</i>	Есть, не соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	Холодная закуска <i>салат, варенье</i> гарнир -	1 блюдо <i>Вскальщик</i> напиток <i>сок, компот</i>	Основное блюдо <i>Вскальщик</i>	
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° <i>✓</i>	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны <i>+</i>	кроме -	указать выход по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок		*	+	
	первых блюд			+	
	вторых блюд			+	
	гарниров			+	
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если невкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок	<i>+</i>			
	первых блюд	<i>+</i>			
	вторых блюд	<i>+</i>			
	гарниров				
	напитков	<i>+</i>			
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	<i>+</i>			
	первых блюд	<i>+</i>			
	вторых блюд	<i>+</i>			
	гарниров				
	напитков	<i>+</i>			
	Ваши предложения/пожелания / комментарии				



## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

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	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	+
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	+
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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	+
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+