

Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска	про м.	Фасоль консервированная	60	10,90	67,2	4,2	0,3	12
	1 блюдо	120	Суп рыбный со сметаной	210	23,50	280,98	22,2	13,48	34,88
	2 блюдо	446	"Ёжики" с соусом	120	44,59	287,1	21,13	28,94	37,52
	гарнир	465	Греча рассыпчатая	150	14,70	297,84	15,95	12,94	72,07
	напиток	591	Кисель	200	10,00	156,3	0,92	0	42,08
	хлеб бел.	1	Хлеб Крестьянский с вит-ми.	30	2,00	90,48	2,18	0,43	19,27
	хлеб черн.	1	Хлеб ржаной.	30	2,00	76,5	2,46	0,64	14,58
						158,79			

Школа МБОУ СОШ № 10 Отд./кор 5-9 классы ОВЗ День 25.09.2024
п

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	265	Запеканка рисовая с творогом со сгущенным молоком	220	44,00	509,05	12,53	24,08	39,65
	гор.напиток	628	Чай с сахаром	215	2,60	93	0,4	0	25,02
	хлеб	2	Бутерброд с джемом	55	12,20	93,5	2,56	5,8	28,8
	закуска хлеб								
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска	пром.	Фасоль консервированная	60	10,90	67,2	4,2	0,3	12
	1 блюдо	120	Суп рыбный со сметаной	260	31,60	373,18	26,64	16,18	41,86
	2 блюдо	446	"Ёжики" с соусом	130	63,10	382,8	28,17	38,59	50,02
	гарнир	465	Греча рассыпчатая	180	17,60	270	0,05	5,08	35,4
	напиток	591	Кисель	200	10,00	156,3	0,92	0	42,08

хлеб бел.	1	Хлеб Крестьянский с витами.	30	2,00	90,48	2,18	0,43	19,27
хлеб черн.	1	Хлеб ржаной.	30	2,00	76,5	2,46	0,64	14,58
				196,00				

3. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных норм и правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

4. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций, масса порций соответствует заявленному.

В школе отсутствует холодный цех по приготовлению салатов. Поэтому ко вторым блюдам подается подгарнировка из свежих овощей.

5. При дегустации блюд, комиссией отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки. качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

6. Членами комиссии отмечено, что порции соответствуют возрастным потребностям детей.

7. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд.

8. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды, тарелки чистые. без сколов.

9) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах. недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

10) Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования, при работе в столовой находятся в чепцах, перчатках.

11) Организация питания: у входа в столовую стоит классный руководитель, который осуществляет контроль мытья рук обучающимися перед приемом пищи. Для мытья рук имеется 4 раковины с установленным и диспансерами. наполненных жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец.

12) Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют с горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

13) В обеденном зале на видном месте находится меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах и цене блюд.

- 14) Сроки хранения продуктов соответствуют указанным датам.
- 15) Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен.
- 16) Ведётся учёт температурного режима холодильного оборудования.
- 17) На пищеблоке имеется в наличии инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды обработке яиц.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, столовая признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения: классным руководителям продолжить работу по пропаганды здорового питания среди обучающихся и родителей.

Директор МБОУ «СОШ №10»

Бессонова А.Л.

Ответственный за организацию питания

Орищенко М.А.

Члены рабочей группы:

Федорова Е.А.

Селонина Н.И.

