

Протокол № 5 заседания комиссии
по контролю за организацией питания
обучающихся в школьной столовой

Дата проверки: 25.01.2024 г.

Время проверки: 10.50-11.15 час., 13.00-13.20

Цель проверки:

1. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока
2. Проверка соответствия ежедневного меню 20-тидневному меню

Комиссия в составе:

1. Андреева Наталья Александровна-заведующий филиалом
 2. Жукова Лариса Валерьевна-завхоз школы
 3. Алиева Олеся Аркадьевна- представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 25.01. 2024 года комиссией по контролю за организацией питания обучающихся в школьной столовой была проведена проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока и соответствия ежедневного меню 20-тидневному меню. В ходе проверки было установлено:

1. Содержание помещений пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания школьников. Оборудование, инвентарь, посуда выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Нет деформированной кухонной и столовой посуды, посуды со сколами, трещинами. Вилки и ложки изготовлены из нержавеющей стали. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. В обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье посуды осуществляется ручным способом в двухсекционных ваннах, ополаскивается под потоком воды. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении за специальной ширмой.


2. Меню соответствует примерному двадцатидневному меню (завтрак):(14 день): дети с 12 лет:

Произведен взвес блюд: -Каша из овсяных хлопьев выход составляет 200 г, хлеб ржаной 20 г, бутерброд с маслом 40 г .

Обед (ОВЗ,СВО) -8 чел

Произведено взвешивание блюд: салат из капусты белокачаной выход составляет 100г, Рассольник с курицей исметаной-265г, жаркое -250г.

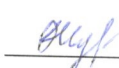
Вывод: Вес блюд соответствует норме заявленному меню.

С протоколом комиссии ознакомлена :  гл.повар Кучер О.Н. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в школьной столовой в составе с протоколом ознакомлена :

Андреева Н.А



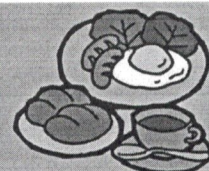
Жукова Л.В



Алиева О.А



Приятного аппетита!



Утверждаю

Директор Мининской СОШ ф-л Исетской СОШ №1

25 января 2024 г.

Меню (14 день) для детей с 12 лет

Завтрак

№	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Цена
1	Бутерброд с маслом	30/10	2,3	7,4	14,5	134	23,58
2	Каша из овсянных хлопьев Геркулес жидкая	200	7,5	7,7	26,0	203,0	68,41
3	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	61	12,59
4	Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41	3,12
					ИТОГО		107,70

Обед

№	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Цена
1	Салат из капусты белокачанной	100	2,1	5,1	9,3	91,5	20,10
2	Рассольник Ленинградский с курицей, со сметаной	250/10/5	7,2	5,9	15,4	144	25,52
3	Жаркое по - домашнему	250	15,7	17,9	32,3	353	78,75
4	Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	9,05
5	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81	1,66
6	Хлеб пшеничный	60	3,0	0,8	24,3	117	3,32
					ИТОГО:		138,40

Зав. столовой _____