

Мининская средняя общеобразовательная школа филиал МАОУ Исетской СОШ № 1

Протокол № 1 заседания комиссии
по контролю за организацией питания
обучающихся в школьной столовой

Дата проверки: 29.09.2026 г.

Время проверки: 11.00-11.15 час.

Цель проверки: 1.Соблюдение санитарно-гигиенических требований к питьевому режиму

2.Соответствие меню и ежедневного меню 20-тидневному меню

3.Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока

**Комиссия по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в
школьной столовой в составе:**

1.Андреева Наталья Александровна-заведующий филиалом

2. Жукова Лариса Валерьевна-завхоз школы

3. Иксанова Эльмира Раисовна- представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 29.09.2026 года комиссией по контролю за организацией питания обучающихся в школьной столовой была проведена проверка соблюдения санитарно-гигиенических требований :

1.Соблюдение санитарно-гигиенических требований к питьевому режиму

2.Соответствие меню и ежедневного меню 20-тидневному меню

3.Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока

В ходе проверки установлено:

1.В Мининской средней школе питьевой режим обеспечивается путем использования бутилированной воды. Обработка кулера производится своевременно. (один раз в три месяца ООО «Климат» г. Тюмень) Дата обработки : 1 сентября 2026 года.

2 Меню соответствует примерному двадцатидневному меню (20 день), дети с 7 до 11 лет:

Произведен взвес блюд: Бедро куриное запеченное 90 гр, Каша гречневая рассыпчатая 150 гр, Чай с сахаром 200 гр,Хлеб пшеничный 20 гр, Хлеб ржаной 20 гр

3.Состояние помещений пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания школьников. Оборудование, инвентарь, посуда выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Деформированной кухонной и столовой посуды, посуды со сколами, трещинами не имеется. Вилки и ложки изготовлены из нержавеющей стали. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. В обеденном зале чисто. Уборка проводится своевременно, 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

Предложения:

1. Продолжить соблюдение требований в постоянном режиме

2. Продолжить соблюдение приготовления пищи в школьной столовой согласно меню

3. Продолжить соблюдение санитарных норм в школьной столовой в постоянном режиме

С протоколом комиссии ознакомлена :  гл.повар Кучер О.Н

Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в школьной столовой в составе с протоколом ознакомлены:

1. Андреева Наталья Александровна Андреева
2. Жукова Лариса Валерьевна Жукова
3. Ихсанова Эльмира Раисовна Ихсанова



Утверждаю

Зав. филиалом Мининской СОШ

" 29 " сентября 2026 год

Меню (20день) для детей с 7 до 11 лет

Завтрак

№	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Цена
1	Бедро куриное запеченное	90	13,3	13,6	0,6	178	84,29
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	3,1	4,3	32,0	179,1	16,42
3	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	60,8	3,63
4	Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,58
5	Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,78
					ИТОГО		107,70

Обед

№	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Цена
1	Суп с крупой с мясными фрикадельками	250/30	5,8	5,2	19,6	148	32,47
2	Котлета рыбная натуральная запеченная, с маслом	90/5	12,5	14,7	6,8	210	54,89
3	Пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147	24,62
4	Компот из ягод замороженных	200	0,2	0,2	16,2	67,4	17,58
5	Хлеб пшеничный	60	3,0	0,8	24,3	116,8	5,04
6	Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	3,80
					ИТОГО:		138,40

Зав. столовой

Л. Кирова