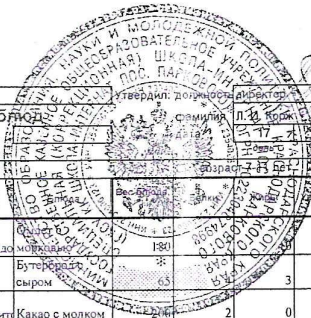


Школа

Паркового

менюготавливаемых блюд



Утвердил: директор Л.А. Вегера
 № 17 от 17.08.2025
 Месяц август

Неделя	День недели	Прием пищи	Раздел меню	Вид блюда	Вес (г)	Количество	Калорийность	№ рецептуры	Цена	возраст 12 лет и старше						Калорийность	№ рецептуры	Цена	
										Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	№ рецептуры	Цена				
1	1	Завтрак	гор. блюдо	Молоко	180	6	185	273	56,99	200	10,01	15,2	6,7	206	273	62,87			
				Бутерброды сыром	65	3	15	102	3	25,99	70	5,2	9,4	19,2	220	3	35,67		
				гор. напиток	Какао с молоком	200	2	0	15	71	266	12,04	200	2	0	15	71	266	12,04
				Плоды свежие (яблоки)	200	2	0	13	61	231	17,99	200	2	0	13	61	231	17,99	
				Хлеб пшеничный	30	5	9	18	204	573	2,47	40	2,7	0,26	17,58	83	573	3,29	
				Хлеб черн.	Хлеб ржаной	25	1	1	20	94	575	2,53	35	2,6	0,4	17	82	575	3,38
				итого		700	21	23	86	717		118	745	25	26	88	723		135
1	1	Обед	1 блюдо	Суп картофельный с рыбой	200	8	2	11	103	119	43,35	250	8,76	9,76	14,32	126	119	54,22	
				2 блюдо	Капуста тушеная	150	4	4	15	117	216	17,51	180	4,4	4,7	18,4	136	216	20,94
					Котлеты, биточки из говядины	90	7	18	9	242	182	63,86	100	8,2	13,3	10,1	178	182	72,54
				закуска	Овощи соленые (помидоры)	60	1	0	2	13	54	13,05	100	1,1	0,2	2,4	14	71	16,32
				напиток	Компот из свежих плодов	200	0	12	51	51	486	4,23	200	0,2	0,2	13,5	57	486	5,31
				Хлеб пшеничный	50	4	0	25	118	573	4,11	60	4,5	0,3	30,2	142	573	4,94	
				Хлеб черн.	Хлеб ржаной	30	2	0	13	61	575	2,53	40	2	0,4	19,8	92	575	3,38
итого		760	25,78	37,05	125,88	705,2		148,64	930	29,16	28,86	108,72	745		177,65				
1	1	Полдник		Кондитерское изделие (печенье)	30	4,08	12,06	12,18	87	582	5,7	50	4,8	6,6	15	113	582	23,5	
				Плоды свежие (яблоко)	100	1,5	0,5	21	96	231	8,99	100	1,5	0,5	21	96	231	27,77	
				Сок фруктовый	200	0,9	0,18	17,64	75	271	12,99	200	1	0,2	19,6	83	271	17,75	
				итого	330	6,48	12,74	50,82	258		27,68	350	7,3	7,3	55,6	292		69,02	
1	1	Ужин 1		Салат из свеклы с курагой и изюмом	60	1,1	3,6	10,83	80	37	5,88	100	1,85	5	15,65	101	37	7,98	
				Печень тушеная в соусе	100	4,8	5,4	2,9	100,5	176	48,41	120	6,1	6,9	3,7	127	176	37,58	
				Картофель запеченный из отварного	150	3,4	404	29,5	132	211	16,01	180	4,3	8,3	35,4	159	211	19,16	
				Чай с лимоном	200	0,13	0	7,9	33	260	2,5	200	0,13	0	7,9	33	260	2,51	
				Хлеб пшеничный	50	4	0	25	118	573	4,11	60	3,8	0,3	25,1	118	573	4,94	
				Хлеб ржаной	30	2	0	13	61	575	2,53	40	2,6	0,4	17	82	575	3,38	
				итого	590	15,23	413,6	88,84	524,5		79,44	700	18,78	20,9	104,75	620		75,55	
1	1	Ужин 2		Кисломолочный напиток	200	5,4	5	21,6	158	386	32,96	200	5,4	5	21,6	158	386	32,96	
				итого	200	5,4	5	21,6	158	386	32,96	200	5,4	5	21,6	158	386	32,96	
1	1	Итого за день:			2600	73,69	491,69	372,84	2362,7		406,73	2925	85,45	87,82	378,95	2538		490,42	

Зав. производством

Л.А. Вегера

Мед.сестра

Печерская Г.Н.

Handwritten signatures of L.A. Vegera and G.N. Pecherskaya.

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся
ГКОУ КК школы – интерната пос. Паркового

Дата проведения проверки: 17.02.2025

Помещение учреждения: столовая

Состав комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, проводившей проверку:

- 1 Копылова Н.Ю.
- 2 Черненко М.В.
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____

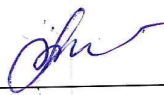

№	Вопрос	Вариант ответа (отметить нужное)
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное 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 бракеражной комиссии, локальный нормативный акт, регулирующий порядок 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	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	

	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
17	А) нет	✓
	Б) да	
	Своевременно ли осуществляется реализация блюд и продукции основного, дополнительного меню, накрытие столов?	
18	А) да	✓
	Б) нет	
	Полностью ли учащиеся потребляют блюда и продукцию основного, дополнительного меню?	
19	А) да, не востребованных блюд (продукции) не остается или их количество незначительно	✓
	Б) примерно половина блюд (продукции) остается не востребованной	
	В) все блюда (продукция) остаются не востребованными	
	Удовлетворены ли члены комиссии качеством блюд и продукции основного, дополнительного меню? (в случае приобретения членами комиссии блюд и продукции основного, дополнительного меню)	
20	А) да	✓
	Б) нет	
	Соответствует ли установленным требованиям температура и вес блюд, продукции основного, дополнительного меню? (в случае проведения членами комиссии соответствующего контроля)	
21	А) да	✓
	Б) нет	
	Удовлетворены ли дети ассортиментом и качеством потребляемых блюд? (в случае проведения членами комиссии соответствующего опроса детей)	
22	А) да	✓
	Б) нет	

Примечания (дополнительная информация) _____

Члены комиссии:

- / Копылова Н. Ю. 
- / Черненко М. В. 
- /
- /
- /

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГКОУ КК школы – интерната
пос. Паркового

Л.И. Корж
« 17 » февраля 2025 г.



АКТ

проверки обеденного зала школьной столовой общественной комиссией
по родительскому контролю за организацией питания обучающихся
в ГКОУ КК школе- интернате пос. Паркового

от «17» февраля 2025 г.

№ 3

Присутствовали:

Ответственная по питанию: Н.А. Пимахина;

Члены родительской общественности: М.В.Черненко, Н.Ю. Копылова.

Время 11:50, режимный момент – обед

Цель проведения общественного контроля:

- оценка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания обучающихся в школьной столовой ГКОУ КК школе – интернате пос. Паркового 17.02.2025 года, в ходе проверки установлено:

- в наличии имеется режим (график) питания;
- в организации разработано двухуровневое (7-11 лет, 12 и старше) цикличное меню в соответствии СанПиНа МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала столовой соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в спецодежде защитных масках и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает на склад столовой с документацией, подтверждающей их качество и безопасность;
- меню на 17.02.2025 года соответствует цикличному меню (меню прилагается);

- качество приготовленной пищи соответствует технологическим картам;
- в наличии документация по бракеражу готовой продукции;
- для мытья рук имеется 3 раковины, дозаторы с мылом, для сушки рук – электрополотенца, а также бумажные полотенца;
- дети удовлетворены ассортиментом и качеством приготовленных блюд.

Вывод: комиссией установлено, что работа школьной столовой соответствует требованиям предъявляемым нормативно-правовыми актами. Работа школьной столовой признана удовлетворительной (оценочный лист комиссии по родительскому контролю прилагается).

Предложение:

- классным руководителям, воспитателям, родителям (законным представителям) продолжать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, вести беседы о поведении обучающихся в столовой при мытье рук и принятии пищи, следить за осанкой обучающихся во время принятия пищи;
- воспитателям продолжить работу по привитию навыков культуры еды (пользование вилкой, салфетками и т.д.);
- результаты проверки довести до сведения родителей (законных представителей) и школьной администрации.

С актом проверки комиссии по родительскому контролю ознакомлены:

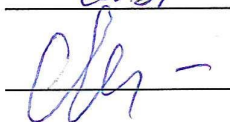
Заведующая производством  Л. А. Вегеря

Повар  Н.Н. Сирота

Комиссия по родительскому контролю:

 Н.А. Пимахина

 М.В. Черненко

 Н.Ю. Копылова