

Утверждаю:

Директор школы Найданов М.Б.

Без ГМО и пищевых добавок

ООО "Школьное питание"
Меню школы СОШ № 19 г. Улан-Удэ
08.09.2023г.

Меню разработано в соответствии СанПиН 2.3.2.4.3590-20 и МР 2.4.0179-20



Директор СОШ № 19 г. Улан-Удэ Камнуев В.И.

Школа	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак			Завтрак дети с 7 до 11 лет						
	бутерброд	523	Бутерброд с сыром(сыр твердый российский)	50	23,00	154,94	6,51	4,63	21,8
	гор.блюдо	471	Каша молочная"Дружба"(крупа рис, пшено,	210	20,00	195,73	4,41	9,43	23,31
	гор.напиток	484	Какао напиток(Какао порошок,молоко,сахар)	200	17,00	75,19	1,82	1,67	13,22
	фрукт		Груша	100	25,00	42,00	0,40	0,30	10,90
			Льготное питание 85руб.	560	85,00	312,92	13,14	11,40	47,43
			Завтрак 2						
	сок	544	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	19,00	100,40	1,40	0,40	22,80
			Льготное питание 19руб.	200,00	19,00	100,40	1,40	0,40	22,80
			Завтрак дети с 12 лет и старше						
Завтрак	бутерброд	523	Бутерброд с сыром(сыр твердый российский)	50	23,00	154,94	6,51	4,63	21,8
	гор.блюдо	471	Каша молочная"Дружба"(крупа рис, пшено,	210	20,00	195,73	4,41	9,43	23,31
	гор.напиток	484	Какао напиток(Какао порошок,молоко,сахар)	200	17,00	75,19	1,82	1,67	13,22
	фрукт		Груша	100	25,00	42,00	0,40	0,30	10,90
			Льготное питание 90руб.	560	85,00	425,86	12,74	15,73	58,33
			Обед дети с 7 до 11 лет						
	1 блюдо	87 129	Рассольник Ленинградский с фаршем(картофель, мясо говядина, морковь, лук репчатый, свекла,крупа перловая,огурцы консервированные, м.р., соль йодированная, укроп сушеный)185/15	200	28,50	143,43	4,45	5,55	13,92
	2 блюдо	496	Котлета "Школьная"(мясо говядина,лук репка,хлеб пшеничный,соль,соус сметанный)80/20	100	49,00	177,15	14,50	11,53	8,60
	гарнир	138	Рис с овощами(крупа рис,морковь,лук репка,соль йодир.м.р.)	150	20,00	132,99	3,09	4,47	20,10
	напиток	461	Компот из кураги(курага,сахар)	200	4,00	80,48	0,57	0,00	19,55
Обед	хлеб бел	бхп	Хлеб пшеничный йод.	40	2,00	97,20	3,08	0,40	20,40
	хлеб черн	бхп	Хлеб ржаной	30	1,50	39,12	1,32	0,24	7,92
			Льготное питание 105руб	720	105,00	670,37	27,01	22,19	90,49
			Обед дети с 12 лет и старше						
	1 блюдо	87 129	Рассольник Ленинградский с фаршем(картофель, мясо говядина, морковь, лук репчатый, свекла,крупа перловая,огурцы консервированные, м.р., соль йодированная, укроп сушеный)185/15	250	28,00	163,69	4,76	8,37	17,05
	2 блюдо	496	Котлета "Школьная"(мясо говядина,лук репка,хлеб пшеничный,соль,соус сметанный)100/30	130	63,00	229,06	16,51	11,41	15,07
	гарнир	138	Рис с овощами(крупа рис,морковь,лук репка,соль йодир.м.р.)	200	25,00	205,25	3,95	5,37	35,23
	напиток	461	Компот из кураги(курага,сахар)	200	4,00	80,48	0,57	0,00	19,55
	хлеб бел	бхп	Хлеб пшеничный йод.	40	2,00	97,20	3,08	0,40	20,40
	хлеб черн	бхп	Хлеб ржаной	30	1,50	39,12	1,32	0,24	7,92
			Льготное питание 120руб	820	120,00	775,68	28,87	25,55	107,30

Зав.производством:

Байбордина Е.Г.

Управляющий столовой

Воротникова А.Г.

Акт
проверки школьной столовой МАОУ СОШ № 19
по ул. Жердева 19 «А»
Заведующая производством: Алешкова А.В.
(средняя школа)

Комиссия в составе:

Зам. дир. по СР Соседова В. П. – председатель комиссии;

Члены комиссии:

Зам. дир по ВР Ергонова Н. Н.;

Социальный педагог Хабитуева Б.Ц.

Дондопова Н.Д. – представитель род. комитета 8 «Б» класса;

Цыренова –Шойненова Т.Д – представитель род. комитета 11 «Б» класса;

Алешкова А.В.– зав. производством

Цель проверки:

1. Проверка организации школьного питания
 - а. Санитарное состояние школьной столовой.
 - б. Ведение бракеражного журнала.
 - с. Контрольное взвешивание блюд, согласно заявленному меню.

Составили настоящий акт в том, что «08» сентября 2023 г. Была проведена плановая проверка родительского контроля за качеством питания в школьной столовой (буфете-раздаточной)

Время проверки: 11:20 ч.

В ходе проверки установлено:

1. При посещении пищеблока. Нарушений санитарных норм не обнаружено, .
2. Бракеражный журнал стандартный, заполняется день в день.
3. Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.
4. Питание осуществляется по меню, утвержденному ООО «Школьное питание» и согласованно с директором школы; заключен Договор ООО «Школьное питание» исполнения на организацию питания.
5. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до 8:00.
6. Контрольные порции на раздаче присутствуют.
7. В присутствии заведующей пищеблока Алешковой А.В.- произведено контрольное взвешивание готовых блюд и проверка вкусовых качеств блюд, представленных на завтрак для учащихся 5-11 классов:

все блюда

Была произведена проверка вкусовых качеств:

1. Каша молочная Жирная – 200 гр. По факту – 204 гр.
2. Вареники с сыром – 50 гр. По факту – 53 гр.
3. Хлеб – _____ гр. По факту – _____ гр.

4. какао - 200 гр. По факту - 210 гр.
 5. черная гречка 100 104
 6. _____

Все блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензии к качеству приготовления, качеству нет (да);

8. Имеется дополнительный ассортимент блюд.

пицца гр. По факту - 120 гр. По факту - 124 гр.
пирожки с капустой 75 гр. По факту - 92 гр.
фруктовый сок 200 гр. По факту - 200 гр.
 Сок в индивидуальной упаковке - 200 гр. 200.

Ценники на продукцию имеются, вес соответствует норме;

9. В обеденном зале для каждого класса накрываются столы, посадочных мест хватает. Стоит рециркулятор воздуха.
 10. Перед школьной столовой (не) функционирует санитарно-гигиеническая зона раковины, жидкое мыло, сушилки для рук, антисептик.
 11. После каждого приема пищи производится проветривание обеденного зала не менее 10-15 минут.

Выводы:

1. Санитарное гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, соответствует нормам СанПиНа.
2. Ведение документации соответствует нормам СанПиНа.
3. Замечание комиссии - не хватает ассортимента здорового питания
4. Организацию школьного питания считать удовлетворительной. - фрукты, йогурты, вода в бутылке

Члены комиссии по питанию:

Соседова В. П. - председатель комиссии _____

Члены комиссии:

Ергоновой Н. Н. - зам. по ВР _____

Хабитуева Б.Ц. Хабитуева _____

Дондопова Н.Д. - представитель род. ком. 8 «Б» класса _____

Цыренова - Шойненова Т.Д - представитель род. ком. 11 «Б» класса _____

С актом комиссии зав. производством Алешкова А.В. ознакомлена: _____

Акт
проверки школьной столовой МАОУ СОШ № 19
по ул. Жердева 19 «А»/1
Заведующая производством: Алешкова А.В.
(средняя школа)

Комиссия в составе:

Зам. дир. по СР Соседова В. П. – председатель комиссии;

Члены комиссии:

Зам. дир по ВР Ергонова Н. Н.;

Социальный педагог Хабитуева Б.Ц.

Дондопова Н.Д. – представитель род. комитета 8 «Б» класса;

Цыренова –Шойненова Т.Д – представитель род. комитета 11 «Б» класса;

Алешкова А.В.– зав. производством

Цель проверки:

1. Проверка организации школьного питания
 - а. Санитарное состояние школьной столовой.
 - б. Ведение бракеражного журнала.
 - в. Контрольное взвешивание блюд, согласно заявленному меню.

Составили настоящий акт в том, что «08» сентября 2023 г. Была проведена плановая проверка родительского контроля за качеством питания в школьной столовой (буфете-раздаточной)

Время проверки: 14:40 ч.

В ходе проверки установлено:

1. При посещении пищеблока, Нарушений санитарных норм не обнаружено, .
2. Бракеражный журнал стандартный, заполняется день в день.
3. Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.
4. Питание осуществляется по меню, утвержденному ООО «Школьное питание» и согласованно с директором школы; заключен Договор ООО «Школьное питание» исполнения на организацию питания.
5. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до 8:00.
6. Контрольные порции на раздаче присутствуют.
7. В присутствии заведующей пищеблока Алешковой А.В.- произведено контрольное взвешивание готовых блюд и проверка вкусовых качеств блюд, представленных на завтрак для учащихся 5-11 классов:

все блюда

Была произведена проверка вкусовых качеств:

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. <u>котлетки "Школьная"</u> – <u>100</u> | гр. По факту – <u>101</u> гр. |
| 2. <u>Раганы Ленинградский сыр</u> – <u>200</u> | гр. По факту – <u>205</u> гр. |
| 3. Хлеб <u>пшеничный</u> – <u>40</u> | гр. По факту – <u>36</u> гр. |
| <u>Хлеб пшеничный</u> | <u>30</u> <u>31.</u> |

4. Колеско лу картош - 200 гр. По факту - 193 гр.
 5. Те с овсянкой 150 гр. По факту - 153 гр.
 6. _____

Все блюда (не) соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензии к качеству приготовления, качеству нет (да);

8. Имеется дополнительный ассортимент блюд.

пюре гр. По факту - 190 гр. По факту - 124 гр.
картош с капустой 75 гр. По факту - 82 гр.
 _____ гр. По факту - _____ гр.

Сок в индивидуальной упаковке - 200 гр. 200.

Ценники на продукцию имеются, вес соответствует норме;

9. В обеденном зале для каждого класса накрываются столы, посадочных мест хватает. Стоит рециркулятор воздуха.
 10. Перед школьной столовой (не) функционирует санитарно-гигиеническая зона раковины, жидкое мыло, сушилки для рук, антисептик.
 11. После каждого приема пищи производится проветривание обеденного зала не менее 10-15 минут.

Выводы:

1. Санитарное гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, соответствует нормам СанПиНа.
2. Ведение документации соответствует нормам СанПиНа.
3. Замечание комиссии - Комплекс да, что до ценники они были
4. Организацию школьного питания считать удовлетворительной. хорошие же

Члены комиссии по питанию:

Соседова В. П. - председатель комиссии

Члены комиссии:

Ергоновой Н. Н. - зам. по ВР

Хабитуева Б.Ц. Хабит

Дондопова Н.Д. - представитель род. ком. 8 «Б» класса

Цыренова - Шойненова Т.Д. - представитель род. ком. 11 «Б» класса

С актом комиссии зав. производством Алешкова А.В. ознакомлена: _____