

## Справка

О проверке качества питания обучающихся в МБОУ Школы № 153 г.о. Самара

От 18.09.2020г.

Комиссия в составе:

Кузнецова О.В.- директор школы

Рахимова Н.Н. – ответственный по питанию

Сличенко Н.Р. – повар- бригадир

Абсаттарова Л.А. – медицинская сестра

Давыдова И.А. – представитель родительского контроля по качеству питания

Провела проверку на качество питания обучающихся в МБОУ Школе № 153 по следующим пунктам:

### 1. Санитарное состояние обеденного зала.

На стенде вывешивается ежедневное утвержденное меню с указанием количества порций и расщепление, карточки кассовых книг столовой по времени. В столовой на 4 разовых, широких столах, буржуйки, намотка, а также для рук. Оберточная стала стоит на расстоянии 1,5 м друг от друга. Каждый класс питается в определенное время. Столы обрешивены стол для использования посуды, и тары для чистоты и чистой ветоши с раствором 0,5% хлорамин для обработки поверхностей, столов. Обезжиривающие порошки. Протирающие - перед каждой приемом пищи.

### 2. Наличие документов на приготовление пищи в столовой.

На стендике имеется наличие сертификата качества продуктов, примерное 12-ти дневное меню, технологич. карты, меню-предложение на выходные продукты, приказ о назначении брокератной комиссии, брокератная журнал.

### 3. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи

после приема пищи отходов осталось мало.

### 4. Технология приготовления блюд с утвержденным меню, их вкусовые качества, соблюдение норм выхода блюд

На момент проведения обследования были приготовлены блюда:

Обед: Винегрет овощной 1/60

Щи св.кап.с картоф. смет 1/250/10

Гуляш из птицы 1/40/40

Каша перловая рассып. 1/150

Компот из чернослива 1/200

Хлеб ржано-пшеничный 1/30

Хлеб пшеничный 1/30

Три завесе вышита овсяного 1/60 в количестве 10 штук при норме 600г +/- 3% фактически составил 580г, т.е. вес в норме с учетом допустимых отклонений. Три завесе из свет.кар. с картоф. слат. 1/250/10 при норме 2600г +/- 3% фактически составил 1593г, что соответствует допустимым нормам. Три завесе гуляша из птицы 1/40/40 в количестве 10 штук при норме 800г +/- 3% фактически составил 802г, норма. Три завесе каша перловой рассып. 1/150 в количестве 10 штук при норме 1500г +/- 3% фактически составил 1511г, что соответствует допустимым нормам. Компот из чернослива 1/200 и ржано-пшеничный и пшеничный в норме +/- 30г. Три взятых пробы делаем вывод, что вкусовые качества соответствуют технологии приготовления. По словам детей еда вкусная, сытная.

Брачеражная комиссия и родительский актив:

Директор МБОУ Школы №153

Ответств. по питанию

Повар-бригадир

Медицинская сестра

Представитель родительского контроля

Кузнецова О.В.

Рахимова Н.Н.

Сличенко Н.Р.

Абсаггарова Л.А.

Давыдова И.А.

**Анкета для родителей по качеству питания в школьной столовой.**

1. Питается ли Ваш ребенок в школьной столовой? Если нет, то почему?

- Да
- Нет

---

---

---

2. Сколько раз в день Ваш ребенок питается в столовой?

2 раза. Завтрак и обед.

3. Интересовались ли Вы меню школьной столовой?

- Однажды
- Редко
- Никогда
- Всегда

4. Устраивает ли Вас ежедневное меню? Если нет, то Ваши предложения.

- Да
- Нет

---

---

---

5. Удовлетворены ли Вы качеством питания в школе? Если нет, то Ваши предложения

- Да
- Нет

---

---

---

6. Нравится ли Вам организация питания в школе?

- Да
- Нет
- Есть и положительные, и отрицательные стороны
- Затрудняюсь ответить

7. Удовлетворены ли вы ценой, которую платите за питание ребенка в школе? Если нет, то почему?

- Да
- Нет

8. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием школьной столовой?

- Да
- Нет

9. Проводились ли в образовательном учреждении какие-либо мероприятия, связанные с информированием родителей о пользе здорового питания для ребенка?

- Да
- Нет

10. Если бы работа столовой Вашей школы оценивалась по пятибалльной системе, чтобы Вы поставили?

*Работа в столовой - 5 баллов.*

11. Ваши предложения по улучшению организации питания в школьной столовой?

*Организация в школьной столовой  
питания - устраивает.  
Санитарные требования все выполняются.  
Готовят повара вкусно.  
В столовой чисто.*

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ ШКОЛА № 153 Г.О. САМАРА

подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ г.



УТВЕРЖДАЮ

ООО "Кировский комбинат школьного питания"

Генеральный директор

должность

Воробьев Владимир Юрьевич

подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_



18.09.2020

**Меню МБОУ ШКОЛА № 153 Г.О.САМАРА**

**Договор: 153-Р/16 от 01.01.2016**

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

**Завтрак**

6,8	6,81	35,35	234,75	45	Бутерброд с маслом и сыром 5/10/30с
6,08	11,18	33,48	260	210	Каша вязкая молочная ДружбаТ/200/10
0,07	0,02	15	60	200	Чай с сахаром 1/200 * шк
12,95	18,01	83,83	554,75		

*Итого: 70,00*

**Обед**

0,84	6,02	4,37	75,06	60	Винегрет овощной 1/60
2,02	6,45	8,26	105,95	260	Щи св. кап.с картоф.смет. 1/250/10
9,3	11,8	3,4	115,4	80	Гуляш из птицы 1/40/40
4,6	8,8	36,7	244	150	Каша перловая рассып.1/150
0,34	0,09	23,31	98,4	200	Компот из чернослива + С вит 1/200*
2,01	0,3	13,59	65,1	30	Хлеб пшеничный 1/30
2,31	0,42	11,31	60,3	30	Хлеб ржано-пшеничный 1/30
21,42	33,88	100,94	764,21		

*Итого: 84,00*

**Полдник**

18	10,4	35,5	308	155	Вареники с творогом 150/5
0,75	0,04	27,37	114,8	200	Компот из кураги 1/200*
18,75	10,44	62,87	422,8		

*Итого: 30,00*

*Всего: 184,00*

Руководитель производства \_\_\_\_\_

Бухгалтер-калькулятор \_\_\_\_\_



Сапрыкина Марина Анатольевна

Червоная Екатерина Александровна