

Справка

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

От 12.03.2021г.

Комиссия в составе:

Кузнецова О.В.- директор школы

Рахимова Н.Н. – ответственный по питанию

Сличенко Н.Р. – повар - бригадир

Абсаттарова Л.А. – медицинская сестра

Трухова Ю.В., Солдатова Ю.В. – представители родительского контроля по качеству питания

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

1. Санитарное состояние обеденного зала.

На стинде имеется ежедневная смена с выходом
готового блюда и раскладками, порядок посещения
столовой делится с орг. время в столовой имее
ся все необходимое средство для обработки рук
до и после принятия пищи. Мыло, под. полотенца
расположены у мойки рук (4шт) Одежда в столовой
помещении на расстоянии 1,5 м от двери /кажд
классе. Есть одна стол для использования
посуды, тары и посуды. Средства - от 0,5% хлора для
обработки посуды - в столовой. Вещи в коридоре
в помещении провер-ся Кип. режимом дезинфекции
необходимо.

2. Наличие документов на приготовление пищи в столовой.

Имеется необходимая сертификата как в продукты - от
12 шт. меню, расклад. о наличии меню, расклад. о наличии
комиссии, расклад. о наличии журналы, температур. карты
меню треб-ие на выходе и продукты

3. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи

После приема пищи отходов остается
мало

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

На момент проведения обследования были приготовлены блюда:

Обед: Икра кабачковая консервированная 1/30

Щи св. кап.с картоф. смет. 1/250/10

Тефтели из птицы в соусе сметанном с томат. 60/50

Каша гречневая рассыпчатая 1/150

Компот из свежих яблок +С вит. 1/200

Хлеб пшеничный 1/30

Хлеб ржано-пшеничный 1/30

При заваре икры кабачковой вес составил 38 гр.

Щи вес составил 260 гр.

Тефтели из птицы вес 104 гр.

Каша гречневая 150 гр.

Хлеба 216 гр.

Хлеб в количестве 10 кг, ~~хлеб~~ пшенично-ржаной-пшени.

в среднем состав 30 гр.
Хлеб отснят, вкусовые ощущения удовлетворительны, масса выжарена, светлая, следовательно все правильно приготовлено и соответствует тем же условиям приготовления. Температурной режим соблюден все сыто и дозавольно!!!

Бракеражная комиссия и родительский актив:

Директор МБОУ Школы №153

Кузнецова О.В. *Кузнецова*

Ответств.по питанию

Рахимова Н.Н. *Рахимова*

Повар-бригадир

Сличенко Н.Р. *Сличенко*

Медицинская сестра

Абсаттарова Л.А. *Абсаттарова*

Представители родительского контроля

Трухова Ю.В. *Трухова*

Солдатова Ю.В. *Солдатова*

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ ШКОЛА № 153 Г.О.САМАРА

подпись

" " "



УТВЕРЖДАЮ

ООО "Кировский комбинат школьного питания"

Генеральный директор

должность

подпись

" " "

Воробьев Владимир Юрьевич

расшифровка подписи

12.03.2021

Меню МБОУ ШКОЛА № 153 Г.О.САМАРА

Договор: 153-Р/16 от 01.01.2016

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
<u>Завтрак</u>					
0,08	7,25	0,13	66,1	10	Масло сливочное порц. 1/10
4,44	4,62	24,63	158,85	205	Каша вязкая мол.пшениная 1/200/5
1,52	1,35	12,9	69,8	200	Чай с молоком 1/200 *шк.
4,23	0,66	35,28	165,3	30	Батон 1/30
10,27	13,88	72,94	460,05		
					Итого: 70,00
<u>Обед</u>					
0,57	2,67	2,31	35,7	30	Икра кабачковая консервированная 1/30
2,02	6,45	8,26	105,95	260	Щи св. кап.с картоф.смет. 1/250/10
21	32	6	393	110	Тедтели из птицы в соусе сметанном с томат.60/50.
8,85	9,55	39,86	280	150	Каша гречневая рассыпчатая 1/150
0,16	0,16	27,88	114,6	200	Компот из свежих яблок +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
36,92	51,55	109,21	1 054,65		
					Итого: 84,00
<u>Полдник</u>					
2,35	1,18	29,7	139	50	Кекс Йогуртный* 1/50
6,54	5	22,6	162	200	Йогурт 1/200
8,89	6,18	52,3	301		
56,08	71,61	234,45	1 815,7		
					Итого: 30,00
					Всего: 184,00

Руководитель производства

Бухгалтер-калькулятор

Сапрыкина Марина Анатольевна

Червоная Екатерина Александровна

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?

1 иногда 2

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?

5

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

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 12.03.2021

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет.
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет.
	Б) да	