

Справка

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

От 05.10.2023г.

Комиссия в составе:

Кузнецова О.В.- директор школы

Рахимова Н.Н. – ответственный по питанию

Кириченко Д.Р. – повар - бригадир

Рыжов О.С., Рассулов А.С. – 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 стене имеется ежедневное меню с выко-
данн биж или раскраски, уделяется порядок посеще-
ние столовой по времени.
Мест достаточно, всем хватает, дистанция име-
ется между классами. В столовой есть всё необхо-
димое оборудование, освещение очень хорошее. Про-
водится влажная уборка. Заключены договоры
уборки, присутствует няня и уборщица по-
мощница

2. Наличие документов на приготовление пищи в столовой.

Есть технологические карты, 12-дневное меню на
продукты есть наличие сертификатов, санитар-
ный журнал, приказ о назначении санитарного
комиссии и т.д.

3. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи

Пищи остается немого, 30%.

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

На момент проведения обследования были приготовлены блюда:

Обед: Салат из моркови с сахаром 50

Суп картофельный с клецками и зеленью 250/2

Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с соусом томатным 90

Пюре гороховое с маслом 155

Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация 200 шк.

Хлеб пшеничный 30

Хлеб ржано-пшеничный 30

При записе: Суп картофельный с клецками и зеленью 256
Котлеты рубленые из бройлер-цыплят 92
Пюре гороховое с маслом 153
Компот из сухофруктов 200
Хлеб пшеничный + ржано-пшеничный 60

Пробы сняты, всё очень вкусно, приятно на
вид, температура в норме

Бракеражная комиссия и родительский актив:

Директор МБОУ Школы №153

Ответств.по питанию

Повар-бригадир

Представители родительского контроля

Кузнецова О.В.

Рахимова Н.Н.

Кириченко Д.Р.

Рыжов О.С.

Рассулов А.С.

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 в день

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 пятибальной системе, чтобы Вы поставили?

5

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



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ ШКОЛА № 153 Г.О.САМАРА



УТВЕРЖДАЮ

ООО "Кировский комбинат школьного питания"

Генеральный директор

должность

Воробьев В. Ю.

подпись

расшифровка подписи

05.10.2023

Меню МБОУ ШКОЛА № 153 Г.О.САМАРА

Договоры: 153-Р/16 от 01.01.2016, 153/Соглашение №5/МЗ (ОВЗ) от 26.12.2022,
153/Соглашение №5/МЗ (5-11) от 26.12.2022, 153/Соглашение №5/МЗ (СВО) от 26.12.2022,
153/Соглашение №5/МЗ (1-4) от 26.12.2022

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

Завтрак

1,98	8,18	13,23	134,4	40	Бутерброд с маслом 10/30 шк.
7,76	7,64	40,07	260	205	Каша вязкая молочная из пшенной крупы 200/5
0,07	0,02	12	48,5	212	Чай с сахаром 212 шк.
3,16	1,55	21,88	114	50	Батон " Школьный " 50
12,97	17,39	87,18	556,9		

Итого: 75,00**Обед**

0,62	0,05	5,74	40,85	50	Салат из моркови с сахаром 50
3,55	4,59	18,79	144,25	252	Суп картофельный с клецками и зеленью 250/2
9,48	14,54	11,59	215,15	90	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с соусом томатным 90
13,41	6,74	34,46	250,95	155	Пюре гороховое с маслом 155
0,65	0,08	26,8	110,6	200	Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация 200* шк.
2,37	0,39	16,38	78,51	30	Хлеб пшеничный 30
2,2	0,3	15,13	72,1	30	Хлеб ржано-пшеничный 30
32,28	26,69	128,89	912,41		

Итого: 96,00**Всего: 171,00**

Руководитель производства

Бухгалтер-калькулятор

Сапрыкина Марина Анатольевна

Червонная Екатерина Александровна

05.10.2023

Приложение 2
к МР 2.4.СРП-20

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопрос	Да/нет
1. Разработана ли в организации меню?	Да
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
Б) нет, без учета возрастных групп	Нет
2. Разработано ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	Да
А) да	✓
Б) нет	Нет
3. Разработано ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
А) да	✓
Б) нет	Нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	Да, по всем дням
А) да, по всем дням	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Нет
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да, по всем дням
А) да, по всем дням	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Нет
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	Да
А) да	✓
Б) нет	Нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да
А) да	✓
Б) нет	Нет
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да
А) да	✓
Б) нет	Нет
9. Выявлялись ли факты не допуски к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Нет
А) нет	✓
Б) да	Нет
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	Да
А) да	✓
Б) нет	Нет
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	Да
А) да	✓
Б) нет	Нет
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Да
А) да	✓

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