

Утверждаю:

Директор МОУ "Коптевская ОШ"

Плеханов Д.Г.

Плеханов Д.Г.



МЕНЮ НА 12 мая 2022 года

ЗАВТРАК				
	1-4 класс		5-9 класс	
	8 чел		5 чел	
	Выход	Ккал	Выход	Ккал
Фрукт порционно/Яблоко	150	42,7	150	42,7
Тефтели детские, тушеные в овощном соусе	90	229,59	100	255,1
Овощи тушеные в молочном соусе	100	60,6	100	60,6
Сок фруктовый	200	86,39	200	86,39
Хлеб пшеничный	45	99,9	45	99,9
	96,77	519,18	117,85	544,69
ОБЕД				
	1-4 класс		5-9 класс	
	46 чел		44 чел	
	Выход	Ккал	Выход	Ккал
Салат "Витаминный", заправленный растительным маслом	60	61	100	85
Суп овощной "Летний" на бульоне	200	124,6	250	155,75
Картофель тушеный с мясными изделиями	230	304,6	250	331,08
Компот из фруктово-ягодной смеси с вит С	200	78,2	200	78,2
Хлеб ржано-пшеничный	60	126,7	60	126,7
	80,33	695,1	89,05	776,73

Утверждаю:

Директор МОУ "Коптевская ОШ

Плеханов Д.Т.

Плеханов Д.Т.



МЕНЮ НА 13 мая 2022 года

ЗАВТРАК				
	1-4 класс		5-9 класс	
	8 чел		5 чел	
	Выход	Ккал	Выход	Ккал
Фрукт порционно/Яблоко	200	56,93	200	56,93
Омлет натуральный с маслом сливочным	150	140,3	200	187,1
Чай черный с сахаром	200	58	200	57,5
Хлеб пшеничный	45	99,9	45	99,9
	69,95	355,13	73,4	401,43
ОБЕД				
	1-4 класс		5-9 класс	
	46 чел		42 чел	
	Выход	Ккал	Выход	Ккал
Винегрет овощной заправленный растительным маслом	60	52,68	100	87,8
Суп картофельный с клецками на к/б	200	156,3	250	170,4
Котлета куриная, запеченная с овощами	90	341,39	90	379,32
Капуста тушеная белокочанная	150	100,9	150	121
Сок фруктовый с витС	200	86,4	200	86,4
Хлеб ржано-пшеничный	60	108,6	60	108,6
	84,30	846,27	95,95	953,52

АКТ от 13 мая 2022 года

Общественного контроля родителями(либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ «Коптевская ОШ».

№	Критерии проверки	Соответствует полностью	Соответствует не в полной мере	Не соответствует	Замечания Пояснения
1	Соответствие цикличному меню с полным набором блюд.	Соответ			
2	Наличие бракеражного журнала и его заполненность.	Соответ-			
3	Всё ли оборудование пищеблока исправно	исправно (подметит замечен)			
4	Укомплектованность обеденного зала мебелью и ее состояние	Укомплектованно (подметит замечен)			
5	Наличие и состояние рукомойников, наличие мыла, дезинфицирующих средств.	соответствует			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	соответствует			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает на стол, кто сопровождает детей.	Повар, классные руководители сопровождают			
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	В результате дегустации готовых блюд к раздаче допускается			
9	Соответствие температуры подачи готовых блюд	соответствует			
10	Коэффициент съедаемости	не 13 %			
	Первое блюдо				
	Второе блюдо				
	Третье блюдо				
11	Отзывы детей о качестве школьного питания	Положительные			
12	Проводится ли работа по формированию культуры потребления	Мероприятия в рамках "Здоровое питание" 1-4 класс			

ЧЕК-ЛИСТ

МОУ: „Компьевская ОШ“Дата проведения проверки: 13.05.22г.

Общественная группа, проводившая проверку (ФИО родителя):

Щенеткова Татьяна ШваковнаЗащук Елена АлександровнаОдзмишова Анна Александровна

Вопрос	Да/нет
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	да
2 Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	да
3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	да
4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	да
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	да
8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	

А) да

Б) нет

да

- 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

нет

- 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

да

- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

А) да

Б) нет

да

- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) нет

Б) да

нет

- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

да

- 15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет

Б) да

нет

- 16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет

Б) да

нет

- 17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет

Б) да

нет

Замечания (предложения):

Замечаний нет. Процесс приготовления
блюд полностью соответствует
технологическим картам.

Общественная группа:

Мухоморова Т. И.

[Signature]

Одзмишева А. А.

[Signature]

Зайц Е. А.

[Signature]

Утверждаю:

Директор МОУ "Коптевская ОШ" № 3

Пасхалов Д.А.



МЕНЮ НА 16 мая 2022 года

ЗАВТРАК				
	1-4 класс		5-9 класс	
	8 чел		5 чел	
	Выход	Ккал	Выход	Ккал
Фрукт порционно/Яблоко	100	42,7	100	42,7
Каша молочная геркулесовая	200	251,95	250	253,4
Какао с молоком	200	32,58	200	32,58
Хлеб пшеничный	40	88,8	40	88,8
	65,38	416,03	67,7	417,48
ОБЕД				
	1-4 класс		5-9 класс	
	47 чел		45 чел	
	Выход	Ккал	Выход	Ккал
Салат из свеклы с сыром, заправленный растительным маслом	60	68,27	100	113,8
Суп картофельный с горохом на к/б	200	129,2	250	161,5
Крокеты "Детские", запеченные под соусом сметанно- томатным	95	204,11	100	271,17
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	270,31	180	228,38
Компот из фруктово-ягодной смеси	200	78,2	200	78,2
Хлеб ржано-пшеничный	60	108,6	60	108,6
	91,18	858,69	103,6	961,65