

# МЕНЮ

МАОУ "СОШ №17

27.02.2024

1 день (2 недели)

| Прием пищи | № рец.              | Блюдо                                              | Выход, г 1-4кл | Выход, г 5-11кл | Калорийность  |
|------------|---------------------|----------------------------------------------------|----------------|-----------------|---------------|
| Завтрак    | ттк                 | Котлеты из мяса птицы (сосиски отварные)           | 90             | 100             | 0,90          |
|            | №182                | Каша пшенная молочная с маслом сливочным           | 180            | 200             | 216,90/219    |
|            | № 376               | Чай "Витаминный" с шиповником                      | 185/10/5       | 185/10/5        | 54,20         |
|            | 134, 2012<br>Дели + | Хлеб пшеничный                                     | 25             | 20              | 58,75/47      |
|            |                     | Хлеб ржаной                                        | 30             | 30              | 59,4000       |
|            |                     | Итого:                                             | 580            | 550             | 446,57/518,97 |
| Субсидия   | табл 6<br>стр.136,  | Сушки                                              |                | 30              | 101,7         |
|            | ттк                 | Чай с сахаром и яблоками                           |                | 180/10/10       | 44,70         |
|            |                     | Итого:                                             |                | 230             | 146,40        |
| Обед       |                     | Борщ из свежей капусты с мясным птицы, со сметаной | 250/10/10      |                 | 146,15        |
|            |                     | Компот из сухофруктов                              | 200            |                 | 92,9          |
|            |                     | Хлеб ржаной                                        | 30             |                 | 59,40         |
|            |                     | Итого:                                             | 512            |                 | 298,45        |
|            |                     | Итого:                                             | 230            |                 | 0,00          |



Директор МАОУ "СОШ №17

Зав производством

*[Signature]*

Смирнова Э.Н.

*[Signature]*

Гилязова Р.Х.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 17» г.Альметьевска Республики Татарстан

Протокол

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 27.02 2024 г.

Время проверки: 11.30

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

1. Кузьмина Галина Геннадьевна - председатель общешкольного родительского комитета
2. Исегова Елена Михайловна представитель родительской общественности, 6.В класс
3. Исегова Елена Михайловна представитель родительской общественности, 6.В класс
4. \_\_\_\_\_ представитель родительской общественности, \_\_\_\_\_ класс

составили настоящий протокол в том, что 27.02.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню. Информация о питании в школе и ежедневное меню имеется на официальном сайте школы edu.tatar.ru, во вкладке «Питание». Ежедневное меню также скидывается в группу WhatsApp учителям и родителям (через классных руководителей).
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие, вкусные, каша молочная  
вкусная. Все порции.  
Чай очень вкусный, хлеб овсяный, каша очень вкусная

качество обработки соответствует (не соответствуют) предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги или администрация школы: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковин с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале столы накрываются в соответствии с требованиями Роспотребнадзора в период пандемии, соблюдая безопасную дистанцию. Посадочных мест детям хватает.
6. В столовую классы сопровожают учителя - предметники, классные руководители.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

Предложения: внести разнообразие в кондитерские изделия

С протоколом комиссии ознакомлена:

Исегова Гилязова Р.Х., зав. производством

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна
2. Исегова Елена Михайловна
3. Исегова Елена Михайловна
4. \_\_\_\_\_