

Приложение к письму от
22.09.2022г №

Результаты мониторинга деятельности в части организации питания обучающихся, с привлечением родительской общественности.

Комиссией по проведению деятельности пищеблока было проведено:

1. Контрольное взвешивание на соответствие выхода блюд, заявленного в меню текущего дня для двух возрастных категорий:

День 5	с 7-11 лет	с 11 и старше
Завтрак		
Каша пшенная вязкая (С)	160/5 грамм	180/6 грамм
Какао с молоком (с)	200 грамм	200 грамм
Батон пшеничный в/с	35 грамм	40 грамм
Масло сливочное (порциями)	8 грамм	10 грамм
Йогурт 2,5% жирности	115 грамм	115 грамм
Обед		
Икра овощная (и) 60	60 грамм	100 грамм
Суп картофельный с клецками и мясом (С)	200/10 грамм	250/10 грамм
Тефтели из говядины с рисом в томатном соусе (И)	90 грамм	100 грамм
Овощи тушеные (Р)	150 грамм	180 грамм
Компот из апельсинов с витаминной смесью "Витошка" (Р)	200 грамм	200 грамм
Хлеб пшеничный В/С	35 грамм	45 грамм
Хлеб ржано-пшеничный	35 грамм	40 грамм

Выход блюд соответствует заявленному перспективному 10-дневному меню для двух возрастных категорий.

2. Сняты пробы с контрольного блюда. Вкус, цвет, подача соответствует норме отраженной в технологических картах разработанных технологом и утвержденных директором МБОУ Зайцевореченская ОСШ.

3. Осуществлена термометрия подаваемых блюд

	с 7-11 лет	с 11 и старше
Завтрак		
Какао с молоком (с)	75°C	75°C
Каша пшенная вязкая (С)	65°C	65°C
Обед		
Суп картофельный с клецками и мясом (С)	75°C	75°C
Тефтели из говядины с рисом в томатном соусе (И)	65°C	65°C
Овощи тушеные (Р)	65°C	65°C
Компот из апельсинов с витаминной смесью "Витошка" (Р)	14°C	14°C

Температура блюд соответствует норме. Для поддержания температуры при необходимости используется мармит.

4. Определен объем отходов для анализа качества приготовления пищи

завтрак:

с 7-11 лет – процент отходов – 1,0

с 11 лет и старше – процент отходов – 1,5





объем приготовленных блюд на обед:

с 7-11 лет – процент отходов – 1,1

с 11 лет и старше – процент отходов – 1,2

5. Санитарное состояние пищеблока, столовой соответствует санитарным нормам. Проводится обеззараживание воздуха облучателем рециркулятором в соответствии с графиком. Сотрудники пищеблока в перчатках, соблюдают масочный режим.

Члены комиссии по проведению мониторинга:

 С.А. Плотникова
 Т.В. Озиева
 В.В. Шишкова
 А.А. Никитина