

# ***Наличие документации в соответствии с нормативными требованиями***

***«Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы»  
В.А.Сухомлинский***

Организованное школьное питание в нашей школе регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания.

В школе создан Совет по питанию. Регулярно проводятся общешкольные и классные родительские собрания, на которых поднимаются вопросы о правильном питании школьников. Общественная комиссия по контролю за качеством питания проводит проверку полноценности питания, санитарное состояние столовой, качества, количества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой с обязательным составлением акта проверки. Все эти мероприятия способствуют выполнению

программы «Школьное питание», формирующих культуру питания. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашего лица. Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником ежедневно.

**Соблюдение рекомендуемого нормативной документацией рациона питания, обеспечение сочетаемости блюд и разнообразия блюд в меню по дням недели.**

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное руководителем управления Роспотребнадзора по РА А.Х. Агировым. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработан рацион питания.

«Утверждаю»

Директор школы: \_\_\_\_\_ Делок М.З.

**Меню**

МБОУ «СОШ№9 им.К.Х.Нехая» а.Вочепшия

на 2015-2016 учебный год

<b>Наименование блюд</b>	<b>Выход</b>	<b>Цена</b>
<b>1 день</b>		
Сосиска	0,6	10,80
Каша гречневая	150/5	3,45
Кофейный напиток	200	5,45

Джек		10
Хлеб	60	1,85
<b>Итого</b>		<b>31,35</b>
<b>2 день</b>		
Борщ с картофелем и сметаной	250	13,23
Хлеб	60	1,85
Чай с лимоном	200	3,30
Сосиска в тесте	75	13,44
<b>Итого</b>		<b>31,82</b>
<b>3 день</b>		
Тефтели говяжьи	60	16,87
Каша пшеничная	150/5	2,85
Чай	200	3,30
Хлеб	60	1,85
<b>Итого</b>		<b>24,87</b>

<b>Наименование блюд</b>	<b>Выход</b>	<b>Цена</b>
<b>4 день</b>		
Каша рисовая молочная	200/10	7,00
Кофейный напиток	200	5,45
Хлеб	60	1,85
Пицца	100	12,0
<b>Итого</b>		<b>26,30</b>
<b>5 день</b>		
Котлета говяжья	60	17,35
Хлеб	60	1,85
Чай с лимоном	200	3,30

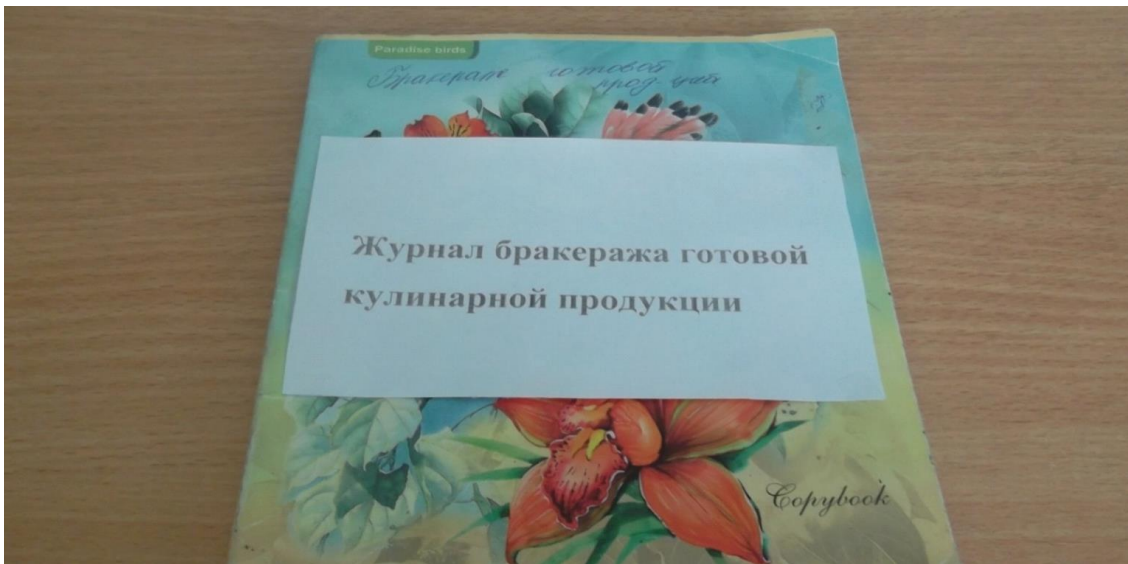
Макароны отварные	150/5	2,85
<b>Итого</b>		<b>25,35</b>
<b>6 день</b>		
Суп гороховый	250	5
Пирожки печеные	75	8
Какао	200	6,20
Хлеб	60	1,85
Кекс		7
<b>Итого</b>		<b>28,05</b>

Наименование блюд	Выход	Цена
<b>7 день</b>		
Сыр	20	6
Сосиска	60	10,80
Хлеб	60	1,85
Пюре картофельный	150/5	7,65
Какао	200	6,20
<b>Итого</b>		<b>32,50</b>
<b>8 день</b>		
Суп картофельный с рисом	250	14,11

Хлеб	60	1,85
Чай с лимоном	200	3,30
Ватрушка	75	6
<b>Итого</b>		<b>25,26</b>
<b>9 день</b>		
Котлета говяжья	60	17,35
Макаронны отварные	150/5	2,85
Чай	200	3,30
Хлеб	60	1,85
Яйцо отварное	1 шт.	<b>5</b>
<b>Итого</b>		<b>30,35</b>
<b>10 день</b>		
Плов говяжий	200/75	38,8
Чай	200	3,30
Хлеб	60	1,85
<b>Итого</b>		<b>43.95</b>

### **Бракеражный журнал поступающего продовольственного сырья и готовой продукции**

Входной контроль поступающих продуктов ежедневно осуществляют работники столовой, медицинский работник и директор школы. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. Готовая пища выдается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, в состав которой входят: зав. производством, представитель администрации школы и медицинский работник. Результаты контроля готовой кулинарной продукции регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции.

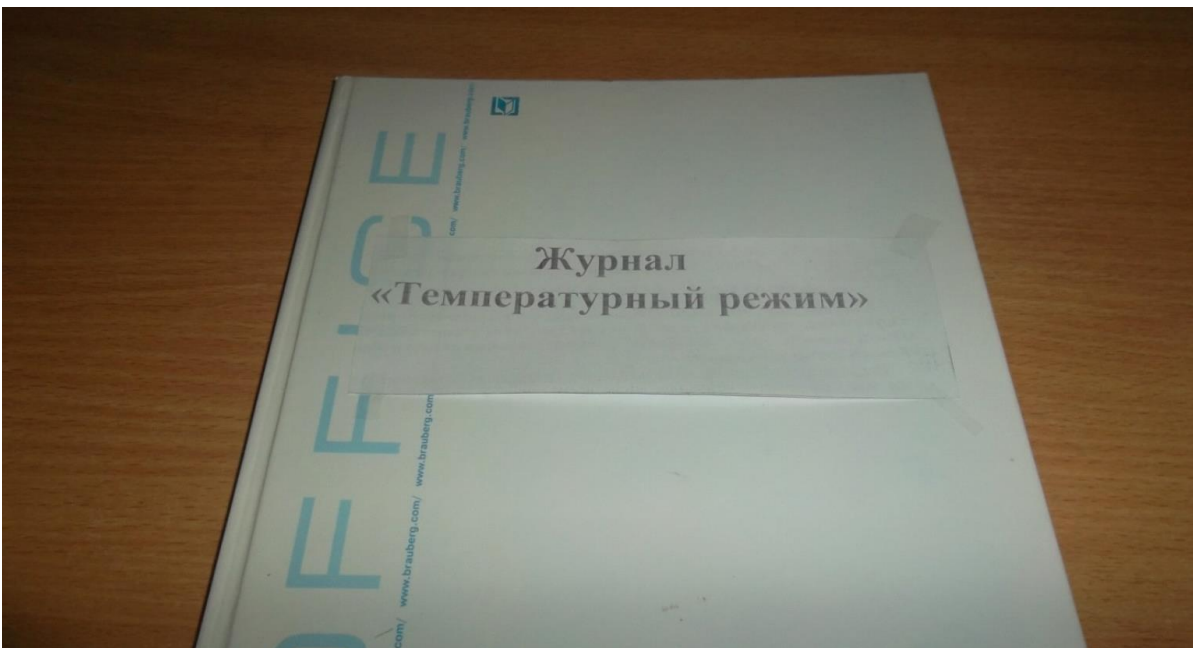


Дата	Масса	Вид	Сорт	Сорт	Сорт	Сорт
09.02.16	9.00	9.05	оранжевый	оранжевый	оранжевый	оранжевый
10.03.16	9.00	9.05	оранжевый	оранжевый	оранжевый	оранжевый
11.03.16	9.00	9.05	оранжевый	оранжевый	оранжевый	оранжевый
12.03.16	9.00	9.05	оранжевый	оранжевый	оранжевый	оранжевый
13.03.16	9.00	9.05	оранжевый	оранжевый	оранжевый	оранжевый
14.03.16	9.00	9.05	оранжевый	оранжевый	оранжевый	оранжевый
15.03.16	9.00	9.05	оранжевый	оранжевый	оранжевый	оранжевый
16.03.16	9.00	9.05	оранжевый	оранжевый	оранжевый	оранжевый
17.03.16	9.00	9.05	оранжевый	оранжевый	оранжевый	оранжевый
18.03.16	9.00	9.05	оранжевый	оранжевый	оранжевый	оранжевый
19.03.16	9.00	9.05	оранжевый	оранжевый	оранжевый	оранжевый
20.03.16	9.00	9.05	оранжевый	оранжевый	оранжевый	оранжевый



### **Журнал «Температурный режим»**

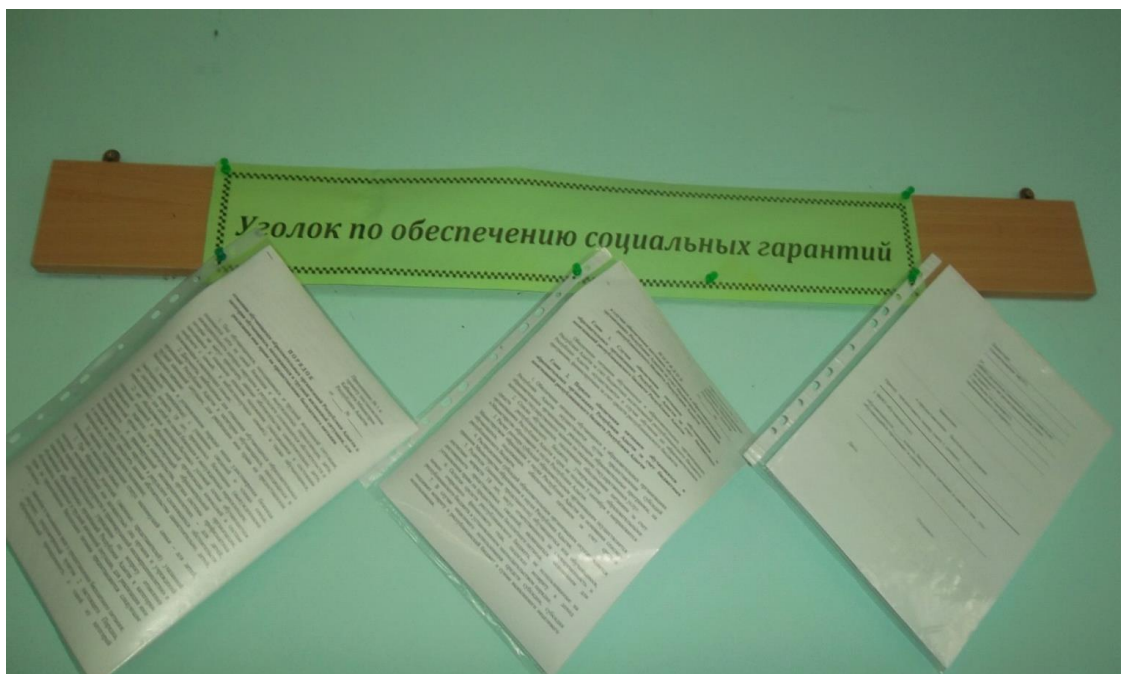
Работниками столовой ежедневно ведется журнал «Температурный режим» для контроля за соблюдением условий и сроков хранения продуктов, за холодильным оборудованием.



### **Стенд «Уголок потребителя»**



Познакомиться с перспективным меню и меню на каждый день можно на информационном стенде «Уголок потребителя», размещенном в школьной столовой.



### **Книга отзывов учащихся, родителей и педагогов**

Заведена Книга отзывов учащихся, родителей и учителей, в которой оставляют



свои отзывы о работе столовой школы и их родители, а так же гости нашей школы. Все отзывы, как правило, положительные.

