

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 корректизы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашего лицея. 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

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

Джек		10
Хлеб	60	1,85
Итого		31,35

2 день

Борщ с картофелем и сметаной	250	13,23
Хлеб	60	1,85
Чай с лимоном	200	3,30
Сосиска в тесте	75	13,44
Итого		31,82

3 день

Тефтели говяжьи	60	16.87
Каша пшеничная	150/5	2,85
Чай	200	3,30
Хлеб	60	1,85
Итого		24,87

Наименование блюд	Выход	Цена
4 день		
Каша рисовая молочная	200/10	7,00
Кофейный напиток	200	5,45
Хлеб	60	1,85
Пицца	100	12,0
Итого		26,30

5 день

Котлета говяжья	60	17,35
Хлеб	60	1,85
Чай с лимоном	200	3,30

Макароны отварные	150/5	2,85
Итого		25,35

6 день

Суп гороховый	250	5
Пирожки печеные	75	8
Какао	200	6,20
Хлеб	60	1,85
Кекс		7
Итого		28,05

Наименование блюд	Выход	Цена

7 день

Сыр	20	6
Сосиска	60	10,80
Хлеб	60	1,85
Пюре картофельный	150/5	7,65
Какао	200	6,20
Итого		32,50

8 день

Суп картофельный с рисом	250	14,11
--------------------------	-----	-------

Хлеб	60	1,85
Чай с лимоном	200	3,30
Ватрушка	75	6
Итого		25,26

9 день

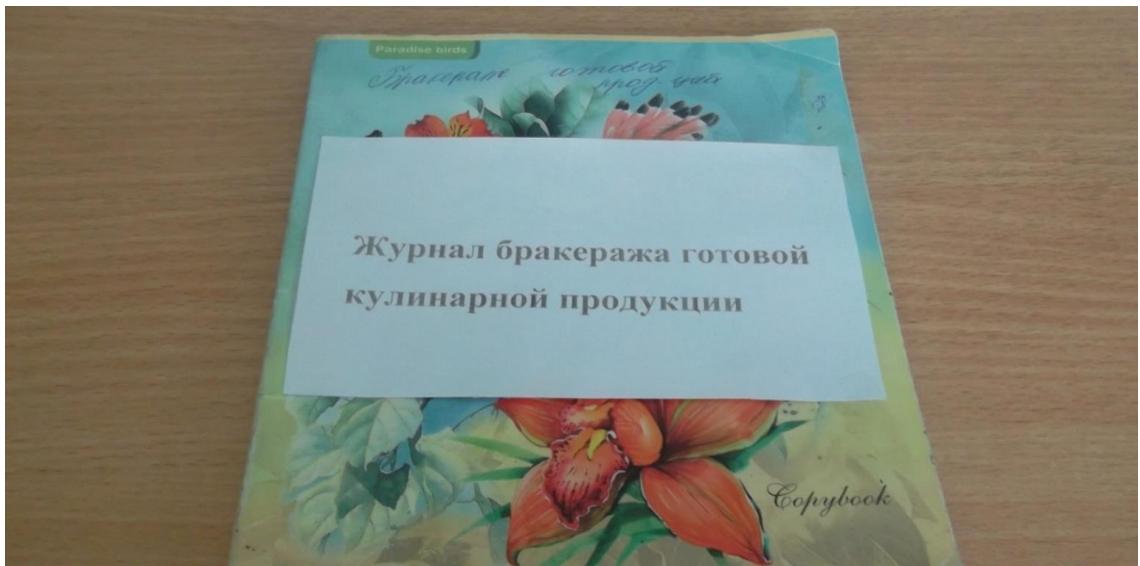
Котлета говяжья	60	17,35
Макароны отварные	150/5	2,85
Чай	200	3,30
Хлеб	60	1,85
Яйцо отварное	1 шт.	5
Итого		30,35

10 день

Плов говяжий	200/75	38,8
Чай	200	3,30
Хлеб	60	1,85
Итого		43.95

Бракеражный журнал поступающего продовольственного сырья и готовой продукции

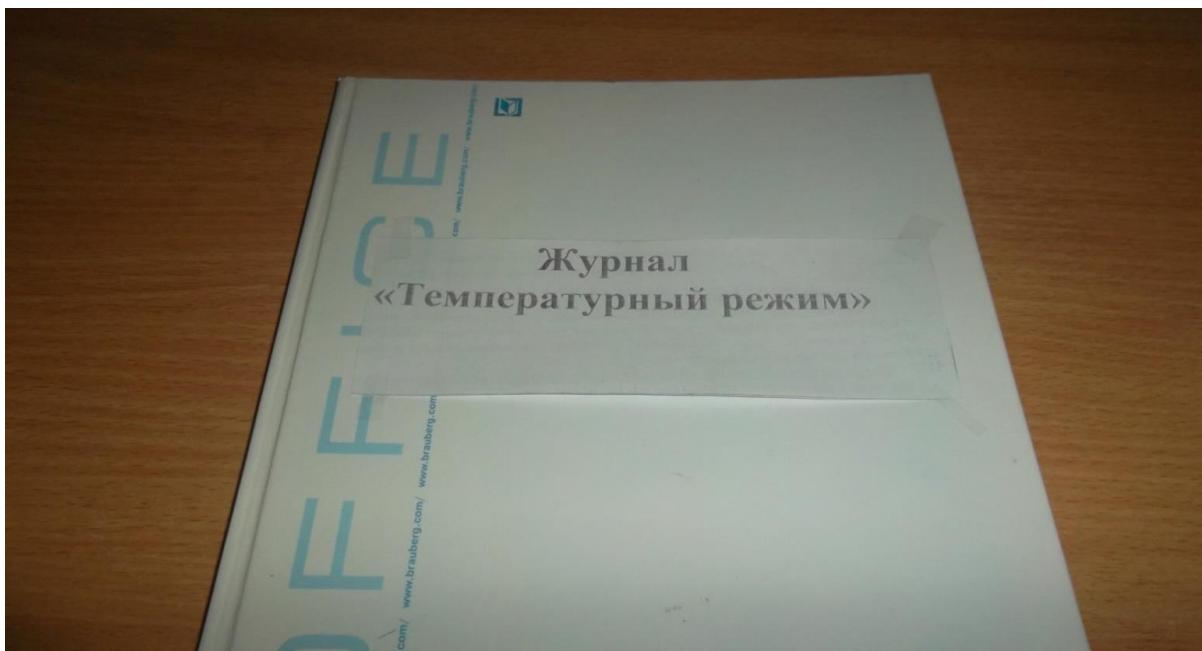
Входной контроль поступающих продуктов ежедневно осуществляют работники столовой, медицинский работник и директор школы. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. Готовая пища выдается только после проведения приемочного контроля 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.





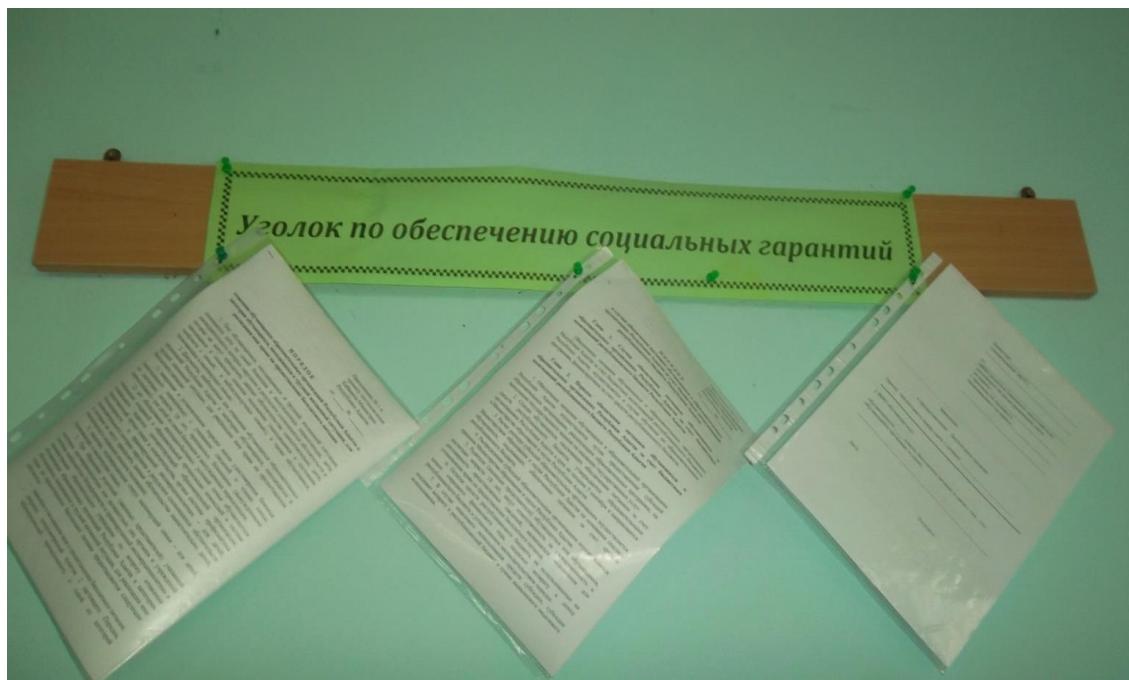
Журнал «Температурный режим»

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.

