

# Организация питания обучающихся МБОУ «Акбулакская СОШ №3»



Искакова А.Ж., социальный педагог  
МБОУ «Акбулакская СОШ №3»

МБОУ

# Акбулакская СОШ №3



Главная Сведения об образовательной организации ▾ **Организация питания в образовательной организации ▾** Прием ▾ Родителям

ШСК «Геракл» Безопасность ▾ Государственная итоговая аттестация ▾ Региональный мониторинг качества образования ▾

Противодействие коррупции Социально-психологическая служба Covid-19 Библиотека Методическая работа ▾

Воспитательная работа ▾ Функциональная грамотность ▾ Центр образования «Точка роста» ▾ Дистанционное обучение

Всероссийская олимпиада школьников Наставничество Летние каникулы ▾ Фото

# Ежедневное меню

МБОУ «Акбулакская СОШ №3»

10			ОКТАБРЬ			
Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
					1	2
<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>	8	9
<u>10</u>	<u>11</u>	<u>12</u>	<u>13</u>	<u>14</u>	15	16
<u>17</u>	<u>18</u>	<u>19</u>	<u>20</u>	<u>21</u>	22	23
<u>24</u>	<u>25</u>	<u>26</u>	<u>27</u>	<u>28</u>	29	30

## Режим питания

*обучающихся и воспитанников пришкольного интерната  
МБОУ «Акбулакская СОШ №3»*

<b>время</b>	<b>Школа</b>	<b>время</b>	<b>Интернат</b>
<b>10.30-10.50</b>	<u>1абв, 2абв, 3абв кл.</u> горячий завтрак ОВЗ	<b>07.30-07.45</b>	завтрак
<b>11.30-11.50</b>	<u>4абв, 5абв, 6абв, 10, 11 кл.</u>	<b>14.50-15.10</b>	обед
<b>12.30-12.50</b>	<u>7абв, 8абв, 9абв кл.</u> (второй горячий завтрак ОВЗ)	<b>16.30-16.45</b>	полдник
		<b>20.00-20.30</b>	ужин
		<b>20.50-21.00</b>	второй ужин



**Ежедневно:**

**- контроль качества питания по  
органолептическим показателям  
(бракераж пищи)**

---



**Ежемесячно:**

**-проверка школьной столовой  
школьной комиссией по контролю  
за организацией питания в МБОУ  
«Акбулакская СОШ №3»;**

---

**Ежемесячно:**

**-Родительский контроль по  
организации питания;**



# Ежемесячно: - Контроль общественной комиссии проводится согласно план-графика

Всероссийская олимпиада школьников    Наставничество    Летние каникулы ▾    Фото

Поиск...    Поиск

### Новости

Лаборатория безопасности  
27.10.2022

Родительский контроль 27.10.2022

Единый методический день  
26.10.2022

Международный день школьных библиотек 25.10.2022

Мой лучший урок 25.10.2022

### Все новости

Октябрь 2022

Сентябрь 2022

Август 2022

Июль 2022

Июнь 2022

## Контроль организации питания

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Акбулакская средняя общеобразовательная школа №3 Акбулакского района Оренбургской области»

Согласовано:  
директор школы  
*Т.В. Трофименко*

Утверждаю:  
председатель комиссии  
*С.Н.Кула*

### План - график контроля общественной комиссии МБОУ «Акбулакская СОШ №3» организации качества питания обучающихся школы на 1 четверть 2022 – 2023 учебного года

Дни меню	Дата контроля	10.30 – 10.50	11.30 – 11.50
1	12.09.22		+
2	27.09.22		+
3	12.10.22		+
4	27.10.22		+
5	14.10.22	+	
6	19.09.22	+	
7	06.09.22	+	
8	19.10.22		+
9	06.10.22	+	
10	21.10.22	+	

Версия для слабовидящих

**Включить версию для слабовидящих**



«ШКОЛЬНЫЙ МУЗЕЙ»



Организация питания обучающихся

Портал  
персональным данным  
детей

akbulak-sosh3.ru/wp-content/uploads/2022/09/plan-grafik.jpg

20:12

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**МБОУ «Акбулакская СОШ № 3»**  
 (наименование образовательной организации)  
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

В присутствии \_\_\_\_\_  
 составили настоящий проверочный лист о том, что «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в \_\_\_\_\_  
 смену, на \_\_\_\_\_ перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием  
 обучающихся.



ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухведельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		
Все ли дети моют руки перед едой?		
Все ли дети едят сидя?		
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?		
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		
Теплые ли блюда выдаются детям?		
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?		
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		
Число детей, питающихся на данной перемене		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса <del>назначенной</del> пищи		кг
Индекс <del>назначенности</del>		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
 общеобразовательной организации: \_\_\_\_\_ Т. В. Трофименко

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г. (указывается дата).

\_\_\_\_\_

*Расчет коэффициента ~~назначенности~~*

*Коэффициент ~~назначенности~~ - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, ~~показатель~~, свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения ~~востребованности~~ рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент ~~назначенности~~ выражается в процентах.*

Методика расчета:

Коэффициент ~~назначенности~~ =

|

Интерпретация результатов:

*До 10 % - оптимально;  
 10 – 30 % - зона «риска», требует пристального ~~контроля~~ за организацией питания анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;  
 Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.*

\_\_\_\_\_



- Апрель 2022
- Март 2022
- Февраль 2022
- Январь 2022
- Декабрь 2021
- Ноябрь 2021
- Октябрь 2021
- Сентябрь 2021

**Контроль общественной комиссии МБОУ «Акбулакская СОШ № 3»  
организации качества питания обучающихся**

[Проверочный лист по проведению родительского контроля в школьной столовой МБОУ «Акбулакская СОШ № 3» 27.10.2022г. 3 перемена](#)

[Проверочный лист по проведению родительского контроля в школьной столовой МБОУ «Акбулакская СОШ № 3» 21.10.2022г. 2 перемена](#)

[Проверочный лист по проведению родительского контроля в школьной столовой МБОУ «Акбулакская СОШ № 3» 19.10.2022г. 3 перемена](#)

[Проверочный лист по проведению родительского контроля в школьной столовой МБОУ «Акбулакская СОШ № 3» 14.10.2022г. 2 перемена](#)

[Проверочный лист по проведению родительского контроля в школьной столовой МБОУ «Акбулакская СОШ № 3» 12.10.2022г. 2 перемена](#)

[Проверочный лист по проведению родительского контроля в школьной столовой МБОУ «Акбулакская СОШ № 3» 06.10.2022г. 2 перемена](#)

[Проверочный лист по проведению родительского контроля в школьной столовой МБОУ «Акбулакская СОШ № 3» 27.09.2022г. 3 перемена](#)

[Проверочный лист по проведению родительского контроля в школьной столовой МБОУ «Акбулакская СОШ № 3» 19.09.2022г. 2 перемена](#)

[Проверочный лист по проведению родительского контроля в школьной столовой МБОУ «Акбулакская СОШ № 3» 12.09.2022г. 3 перемена](#)



**«ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ»**

ПО ВОПРОСАМ ВЫПЛАТЫ  
ЕЖЕМЕСЯЧНОГО ДЕНЕЖНОГО ВОЗНАГРАЖДЕНИЯ  
ЗА КЛАССНОЕ РУКОВОДСТВО  
ПЕДАГОГИЧЕСКИМ РАБОТНИКАМ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ  
АКБУЛАКСКОГО РАЙОНА

**вторник, 15.00 - 17.00**  
**8(35335)2-16-53**

*Аксиния Татьяна Александровна*  
директор МБОУ «КЮС»

**четверг, 15.00 - 17.00**  
**8(35335)2-18-39**

*Осипович Ольга Михайловна*  
заведующий отделом МБОУ «КЮС»



**Телефоны «горячих линий»**  
по вопросам организации питания обучающихся в школах  
**МБОУ «Акбулакская СОШ № 3»**  
с понедельника по пятницу с 09.00 ч. до 20.00 ч.  
**8(35335)2-16-53**

*Трифилкова Татьяна Владимировна*, директор школы  
*Рыбачев Андрей Александрович*, директор школы  
*Лукацкий Александр Александрович*, директор школы  
с понедельника по пятницу с 09.00 ч. до 20.00 ч.  
**8(35335)2-16-53**

*Петрова Мария Владимировна*, завхоз школы  
с понедельника по пятницу с 09.00 ч. до 20.00 ч.  
**8(35335)2-16-53**

*Толка Ринат Александрович*, завхоз школы  
*Иванов Александр Александрович*, завхоз школы  
с понедельника по пятницу с 09.00 ч. до 20.00 ч.  
**8(35335)2-16-53**

*Григорьев Иван Александрович*, завхоз школы  
*Иванов Александр Александрович*, завхоз школы  
с понедельника по пятницу с 09.00 ч. до 20.00 ч.  
**8(35335)2-16-53**



# Примерное перспективное меню горячих обедов

прием пищи	Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>День 1</b>							
обед:	нарезка из огурцов	85	0,7	0,1	2,1	12	54-2з-2020
	суп крестьянский с крупой (крупя рисовая)	250	6,17	7,77	14,55	150,92	54-11с-2020
	макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202,0	54-1г-2020
	курица тушёная с морковью	100	14,1	6,3	4,4	131,3	54-25м-2020
	компот из кураги	200	1,0	0,1	15,7	66,9	54-2хн-2020
	хлеб ржаной	30	3,2	3,0	15,6	73,8	Пром. (ГОСТ 2077-84)
	хлеб пшеничный	60	4,8	0,4	29,6	140,8	Пром. (ГОСТ 31805-2018)
<b>итого за обед</b>		<b>875</b>	<b>35,3</b>	<b>23,2</b>	<b>114,7</b>	<b>777,7</b>	
<b>День 2</b>							
обед:	салат из свёклы отварной	60	0,8	2,7	4,6	45,6	54-13з-2020
	суп картофельный с клецками	250	5,77	4,17	14,25	117,57	54-6с-2020
	рагу из курицы	200	21,0	7,0	17,5	217,4	54-22м-2020
	компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81,0	54-1хн-2020
	хлеб ржаной	30	3,2	3,0	15,6	73,8	Пром. (ГОСТ 2077-84)
	хлеб пшеничный	60	4,8	0,4	29,6	140,8	Пром. (ГОСТ 31805-2018)
<b>итого за обед</b>		<b>800</b>	<b>36,07</b>	<b>17,27</b>	<b>101,35</b>	<b>676,17</b>	

# Примерное перспективное меню горячих обедов

День 3							
обед:	кукуруза сахарная	60	1,2	0,2	6,1	31,3	54-2з-2020
	борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,87	7,62	12,62	142,77	54-2с-2020
	каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,9	35,9	238,9	54-4г-2020
	биточек из курицы						
	соус красный основной	50	1,6	1,4	4,5	36,6	54-3соус-2020
	компот из изюма	200	0,4	0,1	18,4	75,8	54-4хн-2020
	хлеб ржаной	30	3,2	3,0	15,6	73,8	Пром. (ГОСТ 2077-84)
хлеб пшеничный	60	4,8	0,4	29,6	140,8	Пром. (ГОСТ 31805-2018)	
<i>итого за обед</i>		<b>800</b>	<b>25,27</b>	<b>19,57</b>	<b>122,67</b>	<b>739,92</b>	
День 4							
обед:	икра морковная	60	1,2	4,2	6	68	54-12з-2020
	рассольник домашний	250	5,72	7,72	14,45	149,9	54-4с-2020
	рис отварной	150	5,3	5,5	32,7	202	54-1г-2020
	рыба тушёная в томате с овощами (минтай)	120	16,6	8,9	7,5	176,7	54-11р-2020
	кисель из смородины	200	0,2	0,1	12,3	50,5	54-23хн-2020
	хлеб ржаной	30	3,2	3,0	15,6	73,8	Пром. (ГОСТ 2077-84)
	хлеб пшеничный	60	4,8	0,4	29,6	140,8	Пром. (ГОСТ 31805-2018)
<i>итого за обед</i>		<b>870</b>	<b>37,02</b>	<b>29,82</b>	<b>118,15</b>	<b>861,7</b>	
День 5							

# Примерное перспективное меню горячих обедов

День 5							
обед:	винегрет с растительным маслом	80	1	7,1	5,4	89,5	54-12з-2020
	суп картофельный с фасолью	250	8,47	5,72	18,0	157,37	54-9с-2020
	макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202,0	54-1г-2020
	котлета из курицы	100	19,0	5,8	17,9	168,9	54-5м-2020
	соус красный основной	50	1,6	1,4	4,5	36,6	54-3соус-2020
	компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81,0	54-1хн-2020
	хлеб ржаной	30	3,2	3,0	15,6	73,8	Пром. (ГОСТ 2077-84)
	хлеб пшеничный	60	4,8	0,4	29,6	140,8	Пром. (ГОСТ 31805-2018)
<b>итого за обед</b>	<b>920</b>	<b>43,87</b>	<b>28,87</b>	<b>143,45</b>	<b>949,92</b>		

День 6

# Примерное перспективное меню горячих обедов

День 6							
обед:	горошек зелёный	60	1,8	0,1	3,6	22,1	54-20з-2020
	щи из свежей капусты со сметаной	250	5,77	7,57	7,12	120,0	54-1с-2020
	картофель отварной	200	3,83	6,44	29,78	192,4	54-23 г-2020
	курица тушёная с морковью	100	14,1	6,3	4,4	131,3	54-25м-2020
	компот из изюма	200	0,4	0,1	18,4	75,8	54-4хн-2020
	хлеб ржаной	30	3,2	3,0	15,6	73,8	Пром. (ГОСТ 2077-84)
	хлеб пшеничный	60	4,8	0,4	29,6	140,8	Пром. (ГОСТ 31805-2018)
<b>итого за обед</b>		<b>900</b>	<b>33,9</b>	<b>23,91</b>	<b>108,5</b>	<b>756,2</b>	
День 7							
обед:	икра морковная	60	1,2	4,2	6	68	54-12з-2020
	суп картофельный с горохом	250	8,35	5,75	20,35	166,42	54-8с-2020
	плов из курицы	200	27,3	8,1	33,2	314,6	54-12м-2020
	компот из кураги	200	1,0	0,1	15,7	66,9	54-2хн-2020
	хлеб ржаной	30	3,2	3,0	15,6	73,8	Пром. (ГОСТ 2077-84)
	хлеб пшеничный	60	4,8	0,4	29,6	140,8	Пром. (ГОСТ 31805-2018)
<b>итого за обед</b>		<b>800</b>	<b>45,85</b>	<b>21,55</b>	<b>120,45</b>	<b>830,52</b>	
День 8							

# Примерное перспективное меню горячих обедов

День 8

обед:	нарезка из огурцов	85	0,7	0,1	2,1	12	54-2з-2020
	суп крестьянский с крупой (крупя перловая)	250	6,4	7,77	13,42	126,8	54-10с-2020
	капуста тушеная	150	3,6	5	14,5	118,7	54-8г-2020
	котлета из курицы	100	19,0	5,8	17,9	168,9	54-5м-2020
	компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81,0	54-1хн-2020
	хлеб ржаной	30	3,2	3,0	15,6	73,8	Пром. (ГОСТ 2077-84)
	хлеб пшеничный	60	4,8	0,4	29,6	140,8	Пром. (ГОСТ 31805-2018)
<b>итого за обед</b>		<b>875</b>	<b>38,2</b>	<b>22,07</b>	<b>112,92</b>	<b>722</b>	

День 9

обед:	кукуруза сахарная	60	1,2	0,2	6,1	31,3	54-2з-2020
	суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,45	3,47	23,12	149,5	54-7с-2020
	каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,9	35,9	238,9	54-4г-2020
	биточек из курицы	100	19,1	4,3	13,4	168,6	54-23в-2020
	соус красный основной	50	1,6	1,4	4,5	36,6	54-3соус-2020
	кисель из смородины	200	0,2	0,1	12,3	50,5	54-23хн-2020
	хлеб ржаной	30	3,2	3,0	15,6	73,8	Пром. (ГОСТ 2077-84)
	хлеб пшеничный	60	4,8	0,4	29,6	140,8	Пром. (ГОСТ 31805-2018)
<b>итого за обед</b>		<b>900</b>	<b>44,75</b>	<b>19,72</b>	<b>140,47</b>	<b>889,95</b>	

# Примерное перспективное меню горячих обедов

День 10							
обед:	винегрет с растительным маслом	80	1	7,1	5,4	89,5	54-12з-2020
	рассольник ленинградский с рисом	250	5,92	7,8	17	161,7	54-3с-2020
	рагу из овощей						
	котлета рыбная (минтай)	100	14,1	2,8	8,6	115,9	54-3р-2020
	компот из изюма	200	0,4	0,1	18,4	75,8	54-4хн-2020
	хлеб ржаной	30	3,2	3,0	15,6	73,8	Пром. (ГОСТ 2077-84)
	хлеб пшеничный	60	4,8	0,4	29,6	140,8	Пром. (ГОСТ 31805-2018)
<b>итого за обед</b>		<b>720</b>	<b>29,4</b>	<b>21,2</b>	<b>94,6</b>	<b>657,5</b>	
<b>Итого за 10 день</b>		<b>8460</b>	<b>369,6</b>	<b>227,2</b>	<b>1177,2</b>	<b>7861,6</b>	



ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ  
"НОВОСИБИРСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
ГИГИЕНЫ" ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ  
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Поиск

Об институте

Новости

Научная деятельность

Клиника ПП и ПШОЗ

Центр профпатологии

Стратегия развития  
План работы института  
Итоги деятельности ФБУН  
"Новосибирский нии  
гигиены" Роспотребнадзора  
Результаты  
интеллектуальной  
деятельности  
Пилотные проекты  
Подготовленные  
методические и  
информационно-  
аналитические материалы  
Темы НИР в соответствии с  
госзаданием на 2017-2020  
годы  
Научные публикации 2022  
Научные публикации

Итоги работы за первое полугодие 2021 г. по реализации приказа ФС Роспотребнадзора № 115 от 25.03.2021 в части обучения населения по санитарно-просветительским программам «ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ» (для детей школьного и дошкольного возраста)	0,4 МБ
Справочные материалы по санитарно-просветительской программе для детей дошкольного возраста	3,9 МБ
Справочные материалы по санитарно-просветительской программе для детей школьного возраста"	3,1 МБ
Инструкция для прохождения обучения по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания» (для детей школьного возраста)	1,3 МБ
Инструкция для прохождения обучения по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания» (для детей дошкольного возраста)	1,4 МБ

[Ссылка для регистрации и входа в программное средство "Обучение по программам "Основы здорового питания""](#)

[Видеоматериалы](#)