

**РОДИТЕЛЬСКИЙ  
КОНТРОЛЬ  
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ  
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
В МБОУ-СОШ №11  
Г. ИСКИТИМА**

**МБОУ-СОШ №11  
г. Искитима**



УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека,  
Главный государственный санитарный  
врач Российской Федерации



*А.Ю. Попова*  
А.Ю. Попова

2020 г.

2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

### РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Методические рекомендации  
МР 2.4. *ОБС* -20

#### I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие методические рекомендации направлены на:

- улучшение организации питания детей в общеобразовательной организации и в домашних условиях;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательных организациях.

1.2. МР предназначены для учредителей общеобразовательных организаций, государственных и муниципальных органов управления образованием и органов управления общеобразовательной организацией, родительских комитетов, общественных организаций, родителей (других законных представителей детей).

Министерство просвещения Российской Федерации  
Федеральный центр мониторинга питания обучающихся ИВФ РАО

#### Методические рекомендации (Порядок)

Создание условий для участия родителей (законных представителей)  
в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных  
организациях

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11  
г. Искитима Новосибирской области  
633208, Новосибирская область, г. Искитим, м-он Южный, 52  
Тел: (38343) 4-41-47, 4-42-43, Факс: (38343) 4-41-48  
E-mail: [s\\_11\\_iskitim@edu54.ru](mailto:s_11_iskitim@edu54.ru) [http://s\\_11\\_g\\_isk.edu54.ru](http://s_11_g_isk.edu54.ru)

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
МБОУ - СОШ № 11  
от 31.08.2021 г. Протокол №9



УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора  
МБОУ - СОШ № 11  
г. Искитима  
И.Н. Бучнева  
от 1.08.2021 г. Приказ №38-Т

#### ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся  
в помещения для приема пищи

#### 1. Общие положения

1.1. Положение о порядке доступа родителей разработана на основании Порядка доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, утвержденного протоколом заседания Оперативного штаба Министерства просвещения РФ по организации горячего питания от 23.04.2021 г. №ГД-34/01пр.

Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового



**Родители –  
самые ответственные  
КОНТРОЛЕРЫ**

# ФОРМЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

- ✓ анкетирование обучающихся и родителей
- ✓ обсуждение с родителями качества питания в столовой
- ✓ фиксирование жалоб и пожеланий
- ✓ дегустация блюд

## НА ЧТО ОБРАЩАЮТ ВНИМАНИЕ

- ✓ соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
- ✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды
- ✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися
- ✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд
- ✓ объем и вид пищевых отходов после приема пищи
- ✓ вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей
- ✓ информирование родителей и детей о здоровом питании



## ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПРОВЕРКИ ПИЩЕБЛОКА

- ✓ готовность пищеблока к новому учебному году
- ✓ проверка условий хранения продукции, соблюдения сроков реализации
- ✓ нормы раздачи готовой продукции
- ✓ техническое состояние пищеблока и оснащение инвентарем





# КОМИССИЯ ПО ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Приложение 1

## СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящую справку о том, что «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количество \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла \_\_\_\_\_

Наличие графика работы столовой \_\_\_\_\_

Наличие графика приёма пищи обучающимися \_\_\_\_\_

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) \_\_\_\_\_

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания школьной столовой: \_\_\_\_\_

дежурство учащихся в столовой (как организовано) \_\_\_\_\_

дежурство педагогов \_\_\_\_\_

## СПРАВКА

по изучению организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении – средней общеобразовательной школе №11 г. Искитима Новосибирской области

Тришкова 52-01 от 23.09.2021. Муниципального учреждения «Уровень образования и мониторинг качества образования Искитимского района Новосибирской области»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Егорьевичева Елена Александровна, Калашникова Мария Валерьевна, Ключкина Елена Александровна

Буркина Мария Николаевна, Королёва Татьяна Владимировна, Кочеткова Светлана Юрьевна

## СПРАВКА

по изучению организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении – средней общеобразовательной школе №11 г. Искитима Новосибирской области

Комиссия в составе:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Ключкина М.В., председатель УС; Малкиевич Н.В., классный руководитель; Делькина Е.А., председатель профкома; Морозов Е.С., представитель родительского комитета

В присутствии \_\_\_\_\_

Ирина Александровна по УОП Королёва Т.В., педагог Калашникова С.В.

Составили настоящую справку о том, что «25» сентября 2021 г. в 10 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в школе.

**Для оценки, полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:**

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации?
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья.
3. Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, ОВЗ, фенилкетонурией, целиакией, муковисцидозом питаются в столовой?
4. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?
5. Все ли дети моют руки перед едой?
6. Все ли дети едят сидя?
7. Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? Есть ли замечания по чистоте столов?
9. Есть ли замечания к сервировке столов?
10. Теплые ли блюда выдаются детям?
11. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?
12. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?
13. Число детей, питающихся на данной перемене.
14. Масса всех блюд на одного ребенка по меню(в граммах).
15. Общая масса несъеденной пищи (взвешивается несъеденная пища в КГ).



# Национальный проект «Демография» (дети)

## Программное средство «Мониторинг питания и здоровья детей»

Главная Личные данные **Отчеты** Организация Организация питания Ежедневная информация Организаторы питания Пользователи Видеоуроки Справочная информация ЗАДАТЬ ВОПРОС(ЧАТ)

Регистрация работников учреждения

Пользователь: Королева Татьяна Владимировна(3592-3653)

### Родительский контроль

Всего мероприятий проведено: 8

Дата последнего мероприятия: 14.03.2022

**Дата проведения мероприятия родительского контроля**

**Ответственные лица (ФИО)**

**Смена**

Выберите смену



**Перемена**

Выберите перемену



**1.Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации?**

Выберите вариант ответа



**2.Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)**

Выберите вариант ответа



**3.Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, ОВЗ, фенилкетонурией, целиакией, муковисцидозом питаются в столовой?**



# Национальный проект «Демография» (дети)

## Программное средство «Мониторинг питания и здоровья детей»

[Главная](#)
[Личные данные](#)
[Отчеты](#)
[Организация](#)
[Организация питания](#)
[Ежедневная информация](#)
[Организаторы питания](#)
[Пользователи](#)
[Видеоуроки](#)
[Справочная информация](#)
[ЗАДАТЬ ВОПРОС\(ЧАТ\)](#)

Регистрация работников учреждения Пользователь: Королева Татьяна Вл

### Разработка(редактирование) цикличного меню

**Варианты меню**

1-4 классы

**№ недели(цикл)**

1

**День**

Понедельник

**Характеристика питающихся**

Без особенностей

**Возрастная категория**

от 7 до 11 лет

**Срок действия меню**

10.01.2022 - 30.05.2022

[Посмотреть](#)

**Сборники технологических карт**

[Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Новосибирск, 2021 г. x](#)
[Продукты промышленного производства x](#)
[Полуфабрикаты x](#)

["Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" x](#)

### Обед

№	Блюдо	Просмотр технологической карты	Выход, грамм	Просмотр технологической карты с текущим выходом	Изменить выход	Удалить блюдо
1	Рассольник домашний	<a href="#">из сборника</a>	200	<a href="#">на 200 грамм</a>	<a href="#">✎</a>	<a href="#">🗑</a>
2	Макароны отварные	<a href="#">из сборника</a>	150	<a href="#">на 150 грамм</a>	<a href="#">✎</a>	<a href="#">🗑</a>
3	Тефтели из говядины с рисом	<a href="#">из сборника</a>	80	<a href="#">на 80 грамм</a>	<a href="#">✎</a>	<a href="#">🗑</a>
4	Соус белый основной	<a href="#">из сборника</a>	30	<a href="#">на 30 грамм</a>	<a href="#">✎</a>	<a href="#">🗑</a>
5	Хлеб пшеничный	<a href="#">из сборника</a>	60	<a href="#">на 60 грамм</a>	<a href="#">✎</a>	<a href="#">🗑</a>
6	Сыр твердых сортов в нарезке	<a href="#">из сборника</a>	15	<a href="#">на 15 грамм</a>	<a href="#">✎</a>	<a href="#">🗑</a>
7	Чай с лимоном и сахаром	<a href="#">из сборника</a>	200	<a href="#">на 200 грамм</a>	<a href="#">✎</a>	<a href="#">🗑</a>

Начните вводить блюдо

[См. техкарту указанного блюда](#)

Введите выход блюда

[Добавить в меню](#)

[Посмотреть состав за Обед](#)

[Посмотреть состав за день](#)

2022 год



# Национальный проект «Демография» (дети)

## Программное средство «Мониторинг питания и здоровья детей»

### 1-4 классы

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

Характеристика питающихся: Без особенностей

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г.	г.	г.	г.	ккал
<b>Неделя 1 Понедельник</b>						
<b>Обед</b>						
54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3.5	4.4	0	53.7
54-4с-2020	Рассольник домашний	200	4.6	5.7	11.6	116.1
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5.3	4.9	32.8	196.8
54-16м-2020	Тефтели из говядины с рисом	80	11.6	11.7	6.5	177.5
54-2соус-2020	Соус белый основной	30	0.8	1.1	1.3	18.7
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0.1	6.6	27.9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4.6	0.5	29.5	140.6
<b>Итого за Обед</b>		<b>735</b>	<b>30.6</b>	<b>28.4</b>	<b>88.3</b>	<b>731.3</b>
<b>Итого за день</b>		<b>735</b>	<b>30.6</b>	<b>28.4</b>	<b>88.3</b>	<b>731.3</b>
<b>Неделя 1 Вторник</b>						
<b>Обед</b>						
54-24к-2020	Каша жидкая молочная пшенная	200	8.3	10.1	37.6	274.9
54-6г-2020	Рис отварной	150	3.6	4.8	36.4	203.5
54-3р-2020	Котлета рыбная (минтай)	80	11.2	2.1	6.9	91.4



# Национальный проект «Демография» (дети)

## Программное средство «Мониторинг питания и здоровья детей»

[Организации](#) | [Организация питания](#) | [Ежедневная информация](#) | [Организаторы питания](#) | [Пользователи](#) | [Видеоуроки](#) | [Справочная информация](#) | [ЗАДАТЬ ВОПРОС\(Ы\)](#)

Пользователь: Королева Татьяна Владимировна(3592-3653)

### Отчет о повторяемости

**Меню**  
 1-4 классы

**Характеристика питающихся**

Без особенностей

**Возрастная категория**

от 7 до 11 лет

Посмотреть

Скачать в PDF "Отчет о повторяемости"

№	Наименование блюда	Дни совпадения
1	Сыр твердых сортов в нарезке	Вторник 2 недели Понедельник 1 нед
2	Компот из кураги	Среда 1 недели
3	Компот из смородины	Пятница 1 недели
4	Чай с сахаром	Вторник 2 недели
5	Какао с молоком	Вторник 1 недели Понедельник 2 нед
6	Картофельное пюре	Вторник 2 недели Четверг 1 недели
7	Каша гречневая рассыпчатая	Среда 1 недели Пятница 2 недели
8	Кофейный напиток с молоком	Четверг 2 недели
9	Макароны отварные	Понедельник 1 нед Пятница 1 недели
10	Рис отварной	Четверг 2 недели

Пользователь: Королева Татьяна Владимировна

### Гигиеническая оценка меню

**Меню**

1-4 классы

**Характеристика питающихся**

Без особенностей

**Возрастная категория**

от 7 до 11 лет

**Срок действия меню**

10.01.2022 - 30.05.2022

Посмотреть

Оценка меню:

Перечень детализируемой информации	Детализация информации
Название меню	1-4 классы
Информация о возрастной группе детей	от 7 до 11 лет
Режим питания	Обед,
Технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептов предназначенных для питания детей	Представлены в полном объеме, все технологические карты заимствованы из «Сборник типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных учреждений Новосибирск, 2021 г.»,
Информация о планируемых к использованию полуфабрикатах	Использование полуфабрикатов в меню не планируется
Информация о наличии в организации детей с сахарным диабетом, целиакией, пищевой аллергией, фенилкетонурией, муковисцидозом	Детей с ОВЗ в организации - 20. Детей с СД в организации - 4. Детей с Без особенностей

Информация об энергетической, пищевой и витаминно-минеральной ценности меню



# Национальный проект «Демография» (дети)

## Программное средство «Мониторинг питания и здоровья детей»

**Название меню:** 1-4 классы  
**Возрастная категория:** от 7 до 11 лет  
**Характеристика питающихся:** Без особенностей

**Сборники рецептов, которые были использованы в меню:**

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Новосибирск, 2021 г.

**Список блюд(всего 22):**

**Сыр твердых сортов в нарезке**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда):** 54-13-2020

**Наименование изделия:**Сыр твердых сортов в нарезке

**Номер рецептуры:**54-13-2020

**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Новосибирск, 2021 г., 2021

**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Сыр российский	31.2	30.0	6.96	8.85	0.00	107.5
<b>Выход:</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>6.96</b>	<b>8.85</b>	<b>0</b>	<b>107.5</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Сыр российский	0.01	0.09	78.00	0.09	0	243	26	264	11	150	0	0.0	4.3
<b>Итого</b>		<b>0.01</b>	<b>0.09</b>	<b>78</b>	<b>0.09</b>	<b>0</b>	<b>243</b>	<b>26</b>	<b>264</b>	<b>11</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4.3</b>

**Суп гороховый**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда):** 54-8с-2020

**Наименование изделия:**Суп гороховый

**Номер рецептуры:**54-8с-2020

**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Новосибирск, 2021 г., 2021

**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Горох	80.0	80.0	12.0	0.0	0.0	120.0
2	Картофель	340.0	340.0	12.0	0.0	0.0	120.0
3	Морковь	50.0	50.0	0.0	0.0	0.0	0.0
4	Петрушка (корень)	12.0	12.0	0.0	0.0	0.0	0.0
5	Лук репчатый	50.0	50.0	0.0	0.0	0.0	0.0
6	Масло подсолнечное	20.0	20.0	0.0	0.0	0.0	0.0
7	Соль поваренная йодированная	1.5	1.5	0.0	0.0	0.0	0.0
8	Лавровый лист	0.2	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0
9	Бульон	650.0	650.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Выход:</b>		<b>1103.7</b>	<b>1103.7</b>	<b>24.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>240.0</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Горох	0.47	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2	Картофель	0.22	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
3	Морковь	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
4	Петрушка (корень)	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5	Лук репчатый	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Выход:</b>		<b>0.73</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>

**Шницель из курицы**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда):** 54-24м-2020

**Наименование изделия:**Шницель из курицы

**Номер рецептуры:**54-24м-2020

**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Новосибирск, 2021 г., 2021

**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Сухари панировочные	8.3	8.3	0.87	0.10	5.10	24.8
2	Хлеб пшеничный	9.3	9.3	0.66	0.07	4.16	19.9
3	Куриная грудка (филе)	63.3	56.0	12.42	0.94	0.20	58.9
4	Молоко 2.5% м.д.ж	12.9	12.9	0.35	0.28	0.56	6.2
5	Масло подсолнечное	2.1	2.1	0.00	1.85	0.00	16.6
6	Соль поваренная йодированная	0.2	0.2	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Вода	8.5	8.5	0.00	0.00	0.00	0.0
<b>Выход:</b>		<b>75</b>	<b>75</b>	<b>14.3</b>	<b>3.24</b>	<b>10.02</b>	<b>126.4</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Сухари панировочные	0.01	0.01	0.00	0.29	0	34	13	2	3	9	0	0.0	1.8
2	Хлеб пшеничный	0.01	0.00	0.00	0.16	0	35	7	2	1	5	0	0.3	0.5
3	Куриная грудка (филе)	0.03	0.03	3.02	3.45	0	26	136	4	42	83	1	3.4	11.2
4	Молоко 2.5% м.д.ж	0.00	0.00	0.00	0.00	0	5	16	14	0	10	0	1.0	0.0
5	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Выход:</b>		<b>0.06</b>	<b>0.04</b>	<b>3.02</b>	<b>3.90</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>166</b>	<b>10</b>	<b>50</b>	<b>100</b>	<b>1</b>	<b>4.7</b>	<b>13.3</b>



# Национальный проект «Демография» (дети)

## Программное средство «Мониторинг питания и здоровья детей»

организация ▾ Организация питания ▾ Ежедневная информация ▾ Организаторы питания ▾ Пользователи Видеоуроки ▾ Справочная информация ЗАДАТЬ ВОПРОС(ЧАТ)

Пользователь: Королева Татьяна Владимировна(3592-3653)

### Справочная информация

#	Название документа	Скачать
1	СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	<a href="#">Скачать в Word</a>
2	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	<a href="#">Скачать в Word</a>
3	СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"	<a href="#">Скачать в Word</a>
4	Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям	<a href="#">Скачать в PDF</a>
5	Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ	<a href="#">Скачать в PDF</a>
6	Фрагмент проекта методических рекомендаций по организации и проведению производственного контроля за организацией питания детей, основанного на принципах HACCP	<a href="#">Скачать в PDF</a>



# Национальный проект «Демография» (дети)

## Программное средство «Мониторинг питания и здоровья детей»

Главная Личные данные **Отчеты** Организация Организация питания Ежедневная информация Организаторы питания Пользователи Видеозаписи Справочная информация ЗАДАТЬ ВОПРОС(ЧАТ)

Регистрация работников учреждения

Пользователь: Королева Татьяна Владимировна(3592-3653)

Выход

### Отчет по контрольным мероприятиям

Начало периода

01.09.2021

Конец периода

Вид контроля

Родительский

Не обязательно указывать дату начала или окончания периода. Если оставить поле(я) пустым, то будут отображены все данные без ограничений по дате.

Посмотреть

Максимальное количество баллов по тесту, которое можно набрать:26

Максимальное количество баллов по пищеблоку, которое можно набрать:12

Наведите курсором на Вопрос 1(2,3,4,5,6 и т.д), чтобы узнать формулировку

№/ID	Муниципальный район	Организация	Дата	День по циклу	Перемена	Количество питающихся детей	Процент несъеденной пищи	Количество баллов по тесту	Количество баллов по пищеблоку	Количество баллов за весь контроль	Вопрос 1		Вопрос 2		Вопрос 3		Вопрос 4		Вопрос 5		Вопрос 6		Вопрос 7		Вопрос 8		Вопрос 9		Вопрос 10		Вопрос 11		Вопрос 12		Вопрос 13			
											Ответ	Баллы	Ответ	Баллы	Ответ	Баллы	Ответ	Баллы	Ответ	Баллы	Ответ	Баллы																
1/8327	город Искитим	СОШ №11	27.10.2021	3	2	200	4,7	26,0	12,0	38	Да	2	Нет	2	Нет	2	Нет	2	Да	2	Да	2	Да	2	Да	2												
2/11500	город Искитим	СОШ №11	25.11.2021	4	3	164	4,5	26,0	12,0	38	Да	2	Нет	2	Нет	2	Нет	2	Да	2	Да	2	Да	2	Да	2												
3/12658	город Искитим	СОШ №11	16.12.2021	4	2	169	4,2	26,0	12,0	38	Да	2	Нет	2	Нет	2	Нет	2	Да	2	Да	2	Да	2	Да	2												
4/15138	город Искитим	СОШ №11	21.01.2022	5	6	106	3,7	24,0	12,0	36	Да	2	Нет	2	Нет	2	Нет	2	Да	2	Да	2	Нет	0														
5/18814	город Искитим	СОШ №11	18.02.2022	5	1	105	4,1	24,0	12,0	36	Да	2	Нет	2	Нет	2	Нет	2	Да	2	Да	2	Нет	0														
6/21405	город Искитим	СОШ №11	14.03.2022	1	5	145	3,8	24,0	12,0	36	Да	2	Нет	2	Нет	2	Нет	2	Да	2	Да	2	Нет	0														
Среднее значение за период по СОШ №11:							4,2	25,0	12,0	37,0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	

4,2

Скачать детальный отчет в Excel





поиск...

# МЕНЮ

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор МБОУ СОШ №11 г. Искитима  
 Л.Н. Бучнева  
 Приказ МБОУ СОШ №11 г. Искитима от 28.01.2022 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение - средняя общеобразовательная школа №11 города Искитима Новосибирской области

## ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ для обучающихся без особенностей 2021-2022 учебный год

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г.	г.	г.	г.	
<b>Неделя 1 Понедельник</b>						
<b>Обед</b>						
54-13-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3.5	4.4	0	53.7
54-4с-2020	Рассольник домашний	200	4.6	5.7	11.6	116.1
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5.3	4.9	32.8	196.8
54-16м-2020	Тефтели из говядины с рисом	80	11.6	11.7	6.5	177.5

- Версия для слабовидящих
- Главное меню
- Главная
- Сведения об образовательной организации
- Обращения граждан
- Информационная безопасность
- Независимая оценка качества
- Телефон доверия
- Нормативно-правовая база
- Дистанционное обучение
- Итоговая аттестация
- Приём в школу
- Расписание

### Организация питания

#### Информация об организаторе питания

В школе организовано питание на базе школьной столовой

#### Меню

сентябрь-март

01.03.2022	09.03.2022	16.03.2022	<a href="#">30.03.2022</a>
02.03.2022	10.03.2022	17.03.2022	
03.03.2022	11.03.2022	18.03.2022	
04.03.2022	14.03.2022	28.03.2022	
05.03.2022	15.03.2022	29.03.2022	

- Десятидневное меню для обучающихся возрастной группы, 7-11 лет
- Десятидневное меню для обучающихся возрастной группы, 11-18 лет
- Десятидневное меню для обучающихся из семей льготных категорий возрастной группы, 11-18 лет
- Десятидневное меню для обучающихся с ОВЗ возрастной группы, 7-11 лет
- Десятидневное меню для обучающихся с ОВЗ возрастной группы, 11-18 лет
- Десятидневное меню для обучающихся с сахарным диабетом возрастной группы, 7-11 лет

## Организация питания

### Время приема пищи

График питания обучающихся

### График работы столовой

Понедельник – пятница – с 7.00 до 14.00  
 Суббота – воскресенье – выходные



Утверждено: *Бучнева Л.Н.*  
 Директор школы Бучнева Л.Н.

Меню №11 марта 2022 года						
Наименование блюда	Ед. изм.	Вес	Цена	Белки	Жиры	Углеводы
<b>Обед 14 классы</b>						
суп гороховый	г	200	5,24	6,76	4,60	16,3
картофельное пюре	г	150	13,45	3,10	8,30	19,4
бифтек из говядины	г	80	48,87	14,60	13,90	13,1
макарон. отварные	г	200	3,43	3,20	0,10	6,80
чай с сахаром	г	60	3,84	4,80	8,30	29,3
ИТОГО:	г	690	66,83	29,7	34,4	63,3
<b>Обед 5-11 классы (детские питание)</b>						
картофельное пюре	г	150	13,45	3,10	8,30	19,4
бифтек из курицы	г	80	26,31	14,30	9,30	6,0
макарон. отварные	г	200	3,91	3,20	0,30	6,5
чай с сахаром	г	60	3,92	4,80	9,30	29,3
ИТОГО:	г	490	48,59	25,4	27,2	61,2
<b>ОВЗ завтрак (1-4 классы)</b>						
каша овсяная молочная рисовая	г	180	5,91	3,60	3,25	14,20
запеканка из творога со ступенчатой молочной	г	85	21,94	14,2	5,3	18
чай с сахаром	г	200	3,92	3,20	0,30	6,80
ИТОГО:	г	465	31,77	19,0	8,85	39,0
<b>ОВЗ обед (1-4 классы)</b>						
суп гороховый	г	200	5,24	6,76	5,70	20,3
картофельное пюре	г	150	13,45	4,10	8,30	20,4
бифтек из курицы	г	80	26,31	14,30	9,30	10
макарон. отварные	г	200	4,15	6,70	0,60	10,8
чай с сахаром	г	60	3,92	2,30	3,60	22,50
ИТОГО:	г	690	37,07	37,4	27,2	64,4
<b>ОВЗ завтрак (5-11 классы)</b>						
каша овсяная молочная рисовая	г	200	11,84	3,60	3,25	14,20
запеканка из творога со ступенчатой молочной	г	85	24,96	14,2	5,3	18
макарон. отварные	г	180	5,84	3,20	0,40	23,30
чай с сахаром	г	200	3,92	3,20	0,30	6,80
ИТОГО:	г	615	29,57	24,25	9,30	53,0
<b>ОВЗ обед (5-11 классы)</b>						
суп гороховый	г	250	6,00	6,17	5,70	20,37
картофельное пюре	г	200	17,71	4,10	8,30	20,4
бифтек из курицы	г	80	26,31	14,30	9,30	10
макарон. отварные	г	200	3,43	3,20	0,30	6,80
чай с сахаром	г	60	3,84	4,80	9,30	29,3
ИТОГО:	г	790	36,81	31,87	33,6	70,87
<b>Обед 5-11 классы (легкие питание)</b>						
картофельное пюре	г	200	17,71	4,10	8,30	20,4
бифтек из говядины	г	80	48,87	14,60	13,90	13,1
макарон. отварные	г	200	4,15	3,20	0,60	10,8
чай с сахаром	г	60	3,84	4,80	9,30	29,3
ИТОГО:	г	510	64,35	26,81	25,5	65,02
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНО:</b>						
суп гороховый	г	250	6,00	6,17	5,70	20,37
каша овсяная молочная рисовая	г	200	11,84	3,60	3,25	14,20
запеканка из творога со ступенчатой молочной	г	85	24,96	14,2	5,3	18
макарон. отварные	г	80	3,26	1,7	0,4	10,2
ИТОГО:	г	720	46,06	24,6	15,2	52,77

**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

с 24 по 25 февраля 2022 г. в МБОУ СОШ №11 г. Искитима РОЗЫГРЫШ ПРИГЛАШАЕМ ВАС НА ЗИМНИЙ СПОРТИВАДУ

УЧАЩИХСЯ ПЕРВОГО УРОВНЯ КАТЕГОРИИ КУБ СКА

с 24 февраля 17.00 (суббота) (перезвонитесь заранее)

**РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ**





# Обучение по санитарно-просветительским программам «Основы здорового питания»



Обучение по санитарно-просветительским программам "Основы здорового питания!"

## ОБУЧЕНИЕ ПО САНИТАРНО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКОЙ ПРОГРАММЕ «ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

Обучающая программа ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора включает

дети дошкольного возраста

дети школьного возраста

- *дети до семи лет;*
- **Формат обучения** игровая, путем обучения воспитателей, педагогов, нянечек, родителей.

- *дети с 1 по 11 класс;*
- **Формат обучения:** видеоуроки, презентационный материал, текстовый формат

**Программное средство «Обучение санитарно-просветительским программам «Основы здорового питания» (для детей дошкольного и школьного возраста) :**

- ✓ минимум ресурсных затрат на обучение (удобный формат обучения);
- ✓ наглядность материалов;
- ✓ практические навыки;
- ✓ учет результатов;
- ✓ мониторинг этапов обучения;
- ✓ мониторинг эффективности.

Обучение по санитарно-просветительским программам «Основы здорового питания»

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ RU2021611817

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ЭВМ

Номер регистрации (самостоятельно): 2021611817 Дата регистрации: 08.02.2021 Номер и дата поступления заявки: 202108015 от 02.02.2021 Дата окончания приема заявлений: 08.02.2021 вкл. № 2	Автор(ы): Новикова Ирина Игоревна (ФГУ), Романова Елена Павловна (ФГУ), Григорьев Иннокентий Валерьевич (ФГУ), Лазина Елена Сергеевна (ФГУ)
Классификация: Федеральное бюджетное учреждение науки «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Федеральная служба по интеллектуальной собственности Роспатент, ул. Парковая, 7, 630090, Новосибирск, УИ: Парковская, 7, NSU@NSU.RU	Авторское право: Федеральное бюджетное учреждение науки «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Федеральная служба по интеллектуальной собственности Роспатент, ул. Парковая, 7, NSU@NSU.RU

Наименование программы для ЭВМ: «Обучающее средство «Обучение санитарно-просветительским программам «Основы здорового питания» (для детей дошкольного и школьного возраста)»

**Реферат:**  
 Программа предназначена для работников организаций дошкольного образования, организаций по уходу и протектору за детьми, образовательных организаций, для реализации государственных программной и муниципальной программ, обучающихся 1-11 классов, родителей и опекунов, представителей детей дошкольного и школьного возраста, обучающихся по программе. Программа представляет собой авторский материал, обучающие материалы по образовательной программе, самоконтроль посредством системы видеоконтроля ответов и в виде самостоятельной работы по составлению резюме для каждого. По завершении обучения выдается документ о прохождении государственной регистрации программы. Тип ЭВМ: IBM PC, совмест. ПК, ОС: Windows.

Язык программирования: PASCAL  
 Объем программы для ЭВМ: 4.000 КБ

**Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора**  
[www: niig.su](http://www.niig.su)



164

участника образовательных отношений  
прошли обучение

# Региональный этап всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»



**МБОУ-СОШ №11  
г. Искитима**



**СПАСИБО  
ЗА ВНИМАНИЕ!**

