

## ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

Настоящим сообщаем, что 04 февраля 2016г. в ГБОУ СОШ №109 города Москвы в дошкольном подразделении (детский сад) работала комиссия в лице представителей членов Управляющего Совета, в ходе которой была произведена проверка работы столовой и осмотрены помещения пищеблока на предмет выявления возможных нарушений и выработки рекомендаций по их устранению.

### Состав комиссии:

представители Управляющего Совета ГБОУ СОШ №109 - Тургенева Ю.В., Лапицкая Е.Н., Гербов И.Г.

### в ходе работы Комиссии были осмотрены помещения:

- непосредственно кухня,
- выборочно детские группы во время приема пищи детьми

В ходе проверки не было выявлено особых нарушений.

### Осмотр помещений кухни:

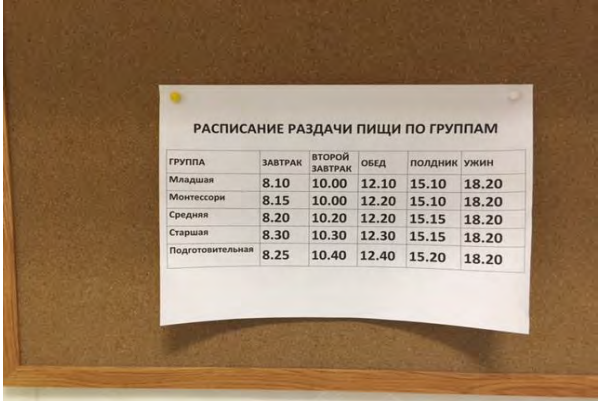
При входе на видном месте на большом стенде висит расписание раздачи пищи по группам.

Следом расположено Меню, утвержденное Директором ООО «Школьник-ЮЗ», которое также продублировано на видном месте в каждой группе детского сада для информирования родителей. В Меню на обед был суп с макаронными изделиями, картофельно-мясная запеканка, салат из свежих огурцов, хлеб и вишневый напиток. Запеканка уже была приготовлена и разрезана на порционные куски в каждом противне. Блюдо было проверено на температуру (путем прикладывания ладони к бортику противня). Оно было горячее. Хлеб был нарезан, на вид свежий и мягкий.

Сотрудники кухни в чистой, опрятной одежде. Волосы убраны под колпаки или специальные головные уборы.

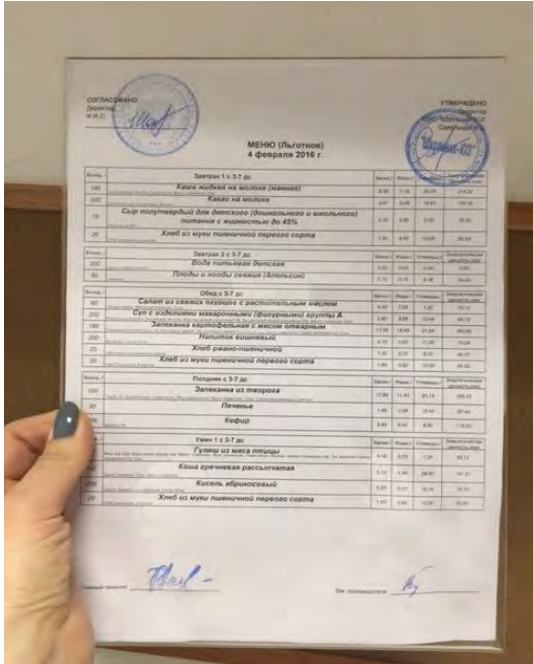
В помещениях сухо, чисто. Вытяжка централизованная. Насекомых не было замечено. Никаких посторонних неприятных запахов нет, наоборот, очень вкусно пахло запеканкой.

Горячий цех, где располагается плита и конвектор – чистый, моющие средства имеются в достаточном количестве, раковина для мойки рук отдельная с удобным краном-гусем и одним на всех полотенцем, которое лучше заменить на



РАСПИСАНИЕ РАЗДАЧИ ПИЩИ ПО ГРУППАМ

ГРУППА	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК	УЖИН
Младшая	8.10	10.00	12.10	15.10	18.20
Монтессори	8.15	10.00	12.20	15.10	18.20
Средняя	8.20	10.20	12.20	15.15	18.20
Старшая	8.30	10.30	12.30	15.15	18.20
Подготовительная	8.25	10.40	12.40	15.20	18.20



СОГЛАСОВАНО  
Директор  
И.И.С.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
И.И.С.

МЕНЮ (Пятидневное)  
4 февраля 2016 г.

№ п/п	Наименование блюда	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма	Средняя стоимость
<b>Завтрак 1 с 8.10 до 10.00</b>						
100	Каша овсяная на молоке (слизкая)	г/шт	9,00	7,00	63,00	7,00
200	Каша на молоке	г/шт	9,00	9,00	81,00	9,00
30	Суп картофельный для детского (размороженого и замороженного) питания с жирностью до 45%	г/шт	3,00	3,00	9,00	3,00
40	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	г/шт	1,00	9,00	9,00	9,00
<b>Завтрак 2 с 8.15 до 10.00</b>						
100	Вареное яйцо	шт	1,00	3,00	3,00	3,00
20	Пюре из яблок свежих (Минералки)	г/шт	0,10	0,10	0,10	0,10
<b>Обед 1 с 12.10 до 12.20</b>						
100	Салат из свежих овощей с растительным маслом	г/шт	1,00	7,00	7,00	7,00
200	Суп с макаронными изделиями (размороженого питания) и мясом говядины	г/шт	9,00	8,00	72,00	8,00
300	Запеканка картофельно-мясная с сыром опарным	г/шт	1,00	18,00	18,00	18,00
400	Пюре из картофеля	г/шт	0,10	0,10	0,10	0,10
50	Хлеб из муки пшеничной	г/шт	0,10	0,10	0,10	0,10
60	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	г/шт	1,00	9,00	9,00	9,00
<b>Обед 2 с 12.20 до 12.30</b>						
100	Пюре из картофеля	г/шт	1,00	0,10	0,10	0,10
200	Запеканка из творога	г/шт	1,00	11,00	11,00	11,00
30	Пюре	г/шт	1,00	0,10	0,10	0,10
40	Маффины	г/шт	0,10	0,10	0,10	0,10
<b>Ужин 1 с 18.20 до 18.20</b>						
100	Пюре из мяса птицы	г/шт	1,00	8,00	8,00	8,00
200	Каша гречневая рассыпчатая	г/шт	0,10	0,10	0,10	0,10
300	Биточка картофельная	г/шт	0,10	0,10	0,10	0,10
400	Биточка картофельная	г/шт	0,10	0,10	0,10	0,10
50	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	г/шт	1,00	9,00	9,00	9,00

бумажные одноразовые или бесконтактной сушкой по гигиеническим соображениям. Доски для разделки отдельные - для мяса, рыбы, птицы, зелени, овощей, и прочих продуктов, деревянные, чистые и сухие, подписанные с торца.



Имеются как настольные весы так и электронные напольные весы для точного взвешивания готовой продукции. Все баки для жидкостей подписаны и проградуированы по литражу.

В помещении для хранения скоропортящихся продуктов имеются холодильники отдельно для мясных, рыбных и молочных продуктов.

Необходимые пробы приготовленной еды имеются и хранятся в течение 48 часов.

Все приготовление еды, начиная от помывки, очистки и нарезки продуктов и заканчивая способом их готовки, делается строго по технологическим картам и в соответствии с нормативами по количеству детей, находящихся в этот день в саду.

Сыпучие продукты находятся в отдельном помещении, хранятся на стеллажах аккуратно в запечатанных пакетах. Но сами стеллажи необходимо протереть от остатков других сыпучих продуктов.

Для очистки картофеля используется специальная машина — картофелечистка.

В небольшом помещении замечены коробки с кефиром в маленьких пакетиках 0,2 мл, которые стояли не в холодильнике, а непосредственно на столе. Это сделано специально, чтобы к полднику кефир нагрелся до комнатной температуры и не был холодным. На полдник по Меню планировался кефир, печенье и запеканка, для которой творог хранился в холодильнике. Проверено: сроки годности на молочных продуктах (кефире и твороге) все свежие, в составе нет никаких лишних компонентов.



Уборка помещений осуществляется дважды в день и дополнительно по мере загрязнения. Мойка посуды выполняется путем очищения от отходов и помещения в спец.растворы (Прогресс)

Комиссия прошла по нескольким группам разной возрастной категории и убедилась, что все столы накрыты строго в соответствии с количеством детей, присутствующих в этот день в саду. В одной группе родители забрали ребенка до обеда, предварительно написав заявление, поэтому 1 порция оказалась лишняя.

Дети ели суп и второе блюдо с большим аппетитом, на наши вопросы нравиться ли им еда, все радостно отвечали, что очень нравится! На наш взгляд все действительно выглядело аппетитно и вкусно. Размер порций вполне достаточный для обеда.



### **ОБЩИЕ ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.**

1. Осмотр кухни и подсобных помещений был осуществлен беспрепятственно и особых нарушений не выявил.
2. Непосредственная проба блюд позволяет утверждать, что еда вполне съедобная, вкусная и полезная.
3. В помещениях чисто, инструкции соблюдаются.
4. Сотрудники кухни компетентны, доброжелательны, их вид опрятный.
5. Комиссия рекомендует вынести на рассмотрение администрации вопрос о целесообразности закупки некоторого оборудования (бесконтактные электросушилки для рук либо диспенсеры для бумажных полотенец)