



 «УТВЕРЖДАЮ»
 Директор КГУ «КГУ ООШ с.Первомайка»
 Нысанбаева Ж.Г.
 29 августа 2024 года

**План работы бракеражной комиссии
 по мониторингу за качеством питания
 КГУ «ООШ с.Первомайка»
 на 2024/ 2025 учебный год**

№	Содержание мероприятий	Сроки исполнения	Форма завершения	Ответственные исполнители
1	Формирование списка бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания	Конец августа	Приказ	Заместитель директора по УВР, соц.педагог
2	Проведение мониторинга за качеством организации питания обучающихся	Ежемесячно	Акт, протокол	Члены комиссии
3	Контроль санитарного состояния школьной столовой	Ежедневно	Заполнение журнала	Медицинский работник школы
4	Контроль питания детей, питающихся за счет фонда всеобща из числа учащихся 1–11 классов	1 раз в месяц	Табель	Социальный педагог
5	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов и выхода блюд	Ежедневно	Журнал	Медицинский работник, члены комиссии, арендатор столовой
6	Проведение внепланового мониторинга при письменном обращении родителя (законного представителя) ребенка на предмет выявления нарушения в организации питания в школьной столовой	По мере обращения	Акт	Члены комиссии
7	Проведение мониторинга в случаях возникновения чрезвычайных ситуаций (появление различной инфекции и т. д.)	По мере выявления	Акт	Члены комиссии
8	Подготовка и размещение информации о результатах мониторинга на информационных ресурсах	Ежемесячно	Информация, фото- и видеоматериалы	Соц.педагог
9	Рассмотрение споров обращений родителей (законных представителей) учащихся по вопросам, связанным с организацией питания	По мере необходимости	Информация	Заместитель директора по УВР

2 неделя(лето-осень)



Понедельник			
Наименование блюд	Выход блюда,г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Борщ на к/б	200	250	250
Зразы рубленые	80	100	100
Гарнир перловка	100	150	150
Мед пчелинный	12	12	12
Молоко	250	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Суп харчо	200	250	250
Салат из белокочанной капусты	60	100	100
Жаркое по домашнему	150	200	200
Компот из сухофруктов	200	200	200
Яблоко	250	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Плов говядина	150	200	200
Молоко	210	210	210
Сузбеше	150	150	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Суп бобовый на к/б	200	250	250
Салат из свежих овощей	60	100	100
Сельдь свежемороженый тушеный	80	100	100
Гарнир овощи в молочном соусе	100	150	150
Сок персиковый	165	165	165
Банан	250	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Суп из овощей	200	250	250
Биточки мясные	80	100	100
Гарнир рис припущенный	100	130	150
Мед пчелиный	12	12	12
Чай	200	200	200
Сыр	10	15	15
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Мед.сестра школы:

Сартаева

Сартаева К.Н.

Арендатор:

Касимова

Касимова А.К.

«Утверждаю»
Директор КГУ «ООШ села Первомайка»
Нысанбаева Ж.Г.



ГРАФИК
работы школьной столовой
в КГУ «ООШ села Первомайка»
2024-2025 учебный год.

1 смена		
Класс	Количество детей из фонда «Всеобуч»	Время
0 «б»		10.00
1 «а», 1 «б»	2	09.35-09.50
4 «а», 4 «б»	2	09.35-09.50
7 «а», 7 «б», 8 «а», 8 «б», 9 «а», 9 «б», 10 «б», 11 «б»	4 0 4 2	11.25-11.40
2 смена		
Класс	Количество детей из фонда «Всеобуч»	Время
0 «а»		15.00
2 «а», 2 «б», 3 «а», 3 «б», 5 «а», 5 «б», 6 «а», 6 «б»	3 1 2 0	16.20-16.35 17.20-17.35

«Утверждаю»
 директор КГУ «ООШ села Первомайка»
 Нысанбаева Ж.Г.

1 неделя(лето-осень)

Понедельник			
Наименование блюд	Выход блюда,г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп лапша	200	230	250
Тефтели мясные	80	90	100
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150
Мед пчелиный	13	13	13
Молоко	210	210	210
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Суп с крупой на к/б	200	250	250
Салат из свежих овощей	60	100	100
Жаркое по домашнему	150	200	200
Кисель из плодов шиповника	200	200	200
Яблоко	250	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Рассольник на к\б	200	250	250
Мясо тушенное (говядина)	80	100	100
Гарнир (капуста тушеная)	100	150	150
Сыр	10	15	15
Молоко	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Суп бобовый на костном бульоне	200	250	250
Салат из моркови	60	100	100
Тефтели из сельди свежемороженный	80	100	100
Овощи в молочном соусе	75	100	120
Сок мультивитаминный	165	165	165
Сузбеше	75	75	75
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Суп харчо на к/б	200	250	250
Котлеты мясные	80	100	100
Гарнир картофельное пюре	100	150	150
Мед пчелиный	12	12	12
Сузбеше	75	75	75
Чай	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Мед.сестра школы:

Арендатор:

Сартаева
Касимова

Сартаева К.Н.

Касимова А.К.