

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ  
Излучинская ОСШУИОП № 2  
\_\_\_\_\_ Т.Г. Африкян  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 год

## А К Т

от 16.05.2023 года

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия по проведению мониторинга деятельности в части организации питания обучающихся МБОУ Излучинская ОСШУИОП № 2, с привлечением представителя общественной организации, родительской общности:

Искандарова Ж.У., исполняющий обязанности заместителя директора по воспитательной работе;

Медведев Д.В., исполняющий обязанности заместителя директора по безопасности;

Мухамадеева А.И., фельдшер БУ «Нижевартовская районная больница»;

Борисова С.Г., председатель первичной профсоюзной организации Учреждения;

Распутина А.А., Агапитова Н.А., представители родительской общности.

В присутствии исполняющего обязанности заведующего производством О.И. Кириленко, согласно приказу управления образования и молодежной политики администрации Нижневартовского района от 10.05.2023 № 202 «О проведении мониторинга деятельности в части организации питания обучающихся, с привлечением родительской общности» провели следующие контрольные мероприятия в МБОУ Излучинская ОСШУИОП № 2:

контрольное взвешивание на соответствие выхода блюд, заявленного в меню текущего дня для двух возрастных категорий: 7-11 лет, 12 лет и старше;  
снятие проб с контрольного блюда;  
определение объема отходов для анализа качества приготовления пищи;  
рассмотрели вопрос санитарного состояния пищеблока, соблюдение масочного режима сотрудниками пищеблока, ношение перчаток.

В результате мониторинга деятельности в части организации питания обучающихся комиссия выявила следующее:

- питание рациональное, сбалансированное, согласно рекомендованного двадцатидневного меню;
- приготовление блюд производится согласно технологическим картам, выход готовых блюд соответствует выходу по меню;

- для контрольного взвешивания было выбрано с обеденного стола обучающихся по 10 порций каждого блюда и произведено взвешивание:

№ п/п	Наименование блюда	Общий вес в граммах (10 порций)	Выход блюда, гр. по норме	Выход блюда, гр. факт	Энергетическая ценность
<b>День 11</b>					
<b>Завтрак 7-11 лет</b>					
1.	Кукуруза сладкая	35	35	35	13,60
2.	Макароны с сыром	200	200	200	303,60
3.	Какао с молоком	200	200	200	144,60
4.	Хлеб пшеничный	20	20	20,1	47,60
5.	Масло сливочное	7	7	7,1	45,60
6.	Мандарины	170	170	168	52,70
<b>Итого</b>		<b>632</b>	<b>632</b>	<b>630,2</b>	<b>607,7</b>

- взвешивание порций показало, что выход готовой продукции всех блюд соответствует меню-раскладке;
- на стенде вывешено меню на текущий день, в котором указывается средний вес каждого блюда;
- выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией;
- запрещенные продукты, в соответствии с приложением №7 «Перечень продуктов и блюд, которые не допускающие к реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений» СанПиН 2.4.5.2409-08, № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отсутствуют;
- пищевые отходы хранятся в промаркированных чистых емкостях с крышками, которые вывозятся своевременно;
- количество отходов незначительное, что говорит о качественном приготовлении пищи;
- уборочный инвентарь хранится в отдельном шкафу;
- отработанные пробы хранятся в специальном холодильнике в течение 48 часов;
- работники пищеблока осуществляют работу с использованием халата, колпаков, перчаток;
- мытье посуды и столовых приборов осуществляется в посудомоечной машине при максимальных температурных режимах;
- приемка товара от поставщиков производится с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований (наличие у водителя-экспедитора маски, перчаток, справки об эпидемиологическом окружении или подтверждения от работодателя о состоянии здоровья).

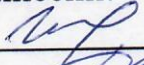
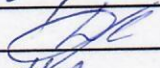

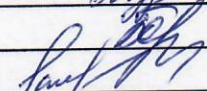
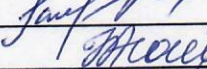
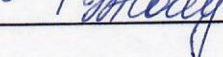
#### **Выводы и предложения комиссии:**

1. Нарушений выхода блюд, заявленных в меню текущего дня для двух возрастных категорий при взвешивании не обнаружено.

2. В перспективном меню учитывается потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся в соответствии с возрастной категорией.

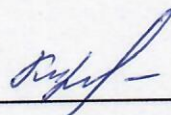
3. Питание в школьной столовой соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарные эпидемиологические правила и нормативы», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

Члены комиссии:

	Ж.У. Искандарова
	Д.В. Медведев
	А.И. Мухамадеева
	С.Г. Борисова
	А.А. Распутина
	Н.А. Агапитова

Ознакомлена:

О.И. Кириленко, исполняющий  
обязанности заведующего производством  
МБОУ Излучинская ОСШУИОП № 2



О.И. Кириленко

16 мая 2023г

№ п/п	Наименование блюда	Выход блюда,	Белки, гр	Жиры, гр	Углевод, гр	Энергетическая ценность	№ рецептуры	Стоимость блюда
день 11								
Завтрак 7-11 лет								
1	Кукуруза сладкая	35	1,10	0,10	2,20	13,60	тк№54/22	6,96
2	Макаронис сыром	200	10,80	11,00	40,20	303,60	тк№199с/22	17,05
3	Какао с молоком	200	3,60	3,30	23,90	144,60	тк№214с/22	13,12
4	Батон пшеничный	20	1,60	0,20	9,80	47,60	тк№10/22	2,68
5	Масло сливочное	7	0,10	5,00	0,10	45,60	тк№210ш/22	3,33
6	Мандарины	170	1,20	0,30	11,30	52,70	тк№4/22	35,7
	<b>Итого</b>	<b>632,00</b>	<b>18,40</b>	<b>19,90</b>	<b>87,50</b>	<b>607,70</b>		<b>78,84</b>
Завтрак 12 лет и старше								
1	Кукуруза сладкая	40	1,20	0,10	2,50	15,50	тк№54/22	7,95
2	Макаронис сыром	220	11,90	12,20	44,30	334,20	тк№199с/22	18,79
3	Какао с молоком	200	3,60	3,30	23,90	144,60	тк№214с/22	13,12
4	Батон пшеничный	40	3,20	0,40	19,60	95,20	тк№10/22	5,36
5	Масло сливочное	10	0,10	7,10	0,10	65,20	тк№210ш/22	4,75
6	Мандарины	170	1,20	0,30	11,30	52,70	тк№4/22	35,7
	<b>Итого</b>	<b>680,00</b>	<b>21,20</b>	<b>23,40</b>	<b>101,70</b>	<b>707,40</b>		<b>85,67</b>
Обед 7-11 лет								
1	Икра свекольная	80	1,30	3,90	7,70	71,90	тк№71/22	5,09
2	Суп крест с крупой	200/5	1,60	4,80	8,10	84,90	тк№236с/22	16,68
3	Азу с говядиной	200	16,70	18,30	19,80	311,00	тк№203с/22	70,57
4	Компот из кураги	200	0,50	0,10	29,10	119,10	тк№84р/22	6,21
5	Хлеб пшеничный	50	4,60	0,50	29,50	140,60	тк№8/22	2,22
6	Яблоки	160	1,20	0,30	11,30	52,70	тк№4/22	16
7								
	<b>Итого</b>	<b>800,00</b>	<b>25,90</b>	<b>27,90</b>	<b>105,50</b>	<b>780,20</b>		<b>116,77</b>
Обед 12 лет и старше								
1	Икра свекольная	100	1,60	4,90	9,60	89,90	тк№71/22	6,36
2	Суп крест с крупой	250/5	1,90	5,70	9,90	101,60	тк№236с/22	6,18
3	Азу с говядиной	230	19,30	21,10	22,70	357,90	тк№203с/22	81,12
4	Компот из кураги	200	0,50	0,10	29,10	119,10	тк№84р/22	6,21
5	Хлеб пшеничный	50	4,60	0,50	29,50	140,60	тк№8/22	2,22
6	Шоколад	20	0,80	1,00	23,20	106,20	тк№16/22	16,6
7								
	<b>Итого</b>	<b>915,00</b>	<b>28,70</b>	<b>33,30</b>	<b>124,00</b>	<b>915,30</b>		<b>118,69</b>

Мед. работник: *Мухоморова*Зав. производством: *Курочкин*