

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ Излучинская ОСШ УИОП №2  
Л.В. Авдеева  
« 18 » марта 2022 год



## А К Т

от 18 марта 2022 года

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия по проведению мониторинга деятельности в части организации питания обучающихся, с привлечением родительской общественности:

Вахрамова Ю.Н., исполняющий обязанности заместителя директора по воспитательной работе;

Григорьева Т.Н., заместитель директора по безопасности;

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

Борисова С.Г., председатель первичной профсоюзной организации учреждения,

Думчева М.Ю., Баранова Н.С. представители родительской общественности.

В присутствии исполняющего обязанности заведующего производством Кириленко О.И., согласно приказу управления образования и молодежной политики администрации Нижневартовского района от 22.02.2022 № 72 «О проведении мониторинга деятельности в части организации питания обучающихся, с привлечением родительской общественности» 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;

термометрию подаваемых блюд;

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 десятидневного 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 комиссией произведено взвешивание:

№ п/п	Наименование блюд	Общий вес в граммах ( 10 порций)	Выход блюда, гр по норме	Выход блюда, гр. факт	Температура подачи блюда
<b>Завтрак 7-11 лет</b>					
1.	Вареники с картофелем	1500	150	154	65
2.	Батон	500	50	51	-
3.	Масло сливочное	100	10	11	-
4.	Кофейный напиток	2000	200	200	75
5.	Йогурт 2,5%	1000	100	100	-
6.	Груши	2600	260	261	-

№ п/п	Наименование блюд	Общий вес в граммах ( 10 порций)	Выход блюда, гр по норме	Выход блюда, гр. факт	Температура подачи блюда
<b>Завтрак 12 лет и старше</b>					
1.	Вареники с картофелем	2000	200	201	65
2.	Батон	550	55	56	-
3.	Масло сливочное	150	15	16	-
4.	Кофейный напиток	2000	200	200	75
5.	Йогурт 2,5%	1000	100	100	-
6.	Груши	2600	260	261	-

- 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;
- температура подачи блюд соответствует требованиям;
- запрещенные продукты, в соответствии с приложением №6 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей» 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 средств индивидуальной защиты органов дыхания (медицинские маски, респираторы



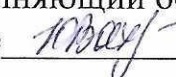
и иные их заменяющие текстильные изделия, обеспечивающие индивидуальную защиту органов дыхания), а также перчаток;


- 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. Температура подачи блюд соответствует требованиям.
3. В перспективном меню учитывается потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся в соответствии с возрастной категорией.
4. Питание в школьной столовой соответствует Методическим рекомендациям МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными 18.05.2020 Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

Члены комиссии:


Вахрамова Ю.Н., исполняющий обязанности заместителя директора по воспитательной работе 

Григорьева Т.Н., заместитель директора по безопасности 

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

Борисова С.Г., председатель первичной профсоюзной организации учреждения 

Думчева М.Ю., представитель родительской общественности ба класса 

Баранова Н.С., представитель родительской общественности 7в 

Ознакомлена:

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