

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ Излучинская ОСШ УИОП №2

Л.В. Авдеева

« 25 » мая 2022 год



## А К Т

от 25 мая 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,

Криворучко М.А., Аббасова М.Х. представители родительской общественности.

В присутствии исполняющего обязанности заведующего производством Кириленко О.И., согласно приказу управления образования и молодежной политики администрации Нижневартовского района от 06.05.2022 № 226 «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>Обед 7-11 лет</b>					
1.	Икра свекольная	1000	100	102	-
2.	Суп картофельный с мясными фрикадельками	2000/200	200/20	222	65
3.	Тефтели из свинины	900	90	91	65
4.	Капуста тушеная	1500	150	151	65
5.	Кисель	2000	200	201	75
6.	Хлеб пшеничный	500	50	51	-

№ п/п	Наименование блюд	Общий вес в граммах ( 10 порций)	Выход блюда, гр по норме	Выход блюда, гр. факт	Температура подачи блюда
<b>Обед 12 лет и старше</b>					
1.	Салат из квашенной капусты	1000	100	102	-
2.	Суп картофельный с мясными фрикадельками	2300/200	230/20	232	65
3.	Тефтели из свинины	1000	100	102	65
4.	Капуста тушеная	1800	180	181	65
5.	Кисель	2000	200	201	75
6.	Хлеб пшеничный	550	55	56	-

- 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 

Криворучко М.А., представитель родительской общественности 7г класса 

Аббасова М.Х. представитель  
родительской общественности 3а 

Ознакомлена:

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