

УТВЕРЖДАЮ:  
Исполняющий обязанности директора  
МБОУ Излучинская ОСШ УИОП №2  
\_\_\_\_\_ Т.Г. Африкян  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 год

## А К Т

от 07.12.2022 года

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

Р.Р. Субханкулов, руководитель Нижневартковского районного местного отделения ВОО «Молодая гвардия Единая Россия»;

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

О.В. Гололобова, исполняющий обязанности заместителя директора по безопасности;

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

А.Р. Шириева, А.Н. Зарипова, представители родительской общественности.

В присутствии исполняющего обязанности заведующего производством Кириленко О.И., согласно приказу управления образования и молодежной политики администрации Нижневартковского района от 19.04.2021 № 196 «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;

№ п/п	Наименование блюд	Общий вес в граммах ( 10 порций)	Выход блюда, гр. по норме	Выход блюда, гр. факт	Температура подачи блюда
	<b>День 4</b>				
	<b>Завтрак 7-11 лет</b>				
1.	Каша пшеничная	160/5	160/5	163	65
2.	Какао с молоком	200	200	200/6	65
3.	Батон пшеничный	35	35	35,5	-
4.	Масло сливочное	8	8	8,3	-
5.	Йогурт	100	100	100	-

№ п/п	Наименование блюд	Общий вес в граммах ( 10 порций)	Выход блюда, гр. по норме	Выход блюда, гр. факт	Температура подачи блюда
	<b>День 4</b>				
	<b>Завтрак 12 лет и старше</b>				
1.	Каша пшеничная	200/6	200/6	208	65
2.	Какао с молоком	200	200	200/6	65
3.	Батон пшеничный	40	40	35,5	-
4.	Масло сливочное	10	10	10,2	-
5.	Йогурт	100	100	100	-

- 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 №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 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 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:**

Р.Р. Субханкулов, главный специалист Управления образования и молодежной политики администрации района \_\_\_\_\_

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

О.В. Гололобова, исполняющий обязанности заместителя директора по безопасности \_\_\_\_\_

А.И. Мухаммадеева, фельдшер БУ «Нижнеартвская районная больница» \_\_\_\_\_

А.Р. Шириева представитель родительской общественности \_\_\_\_\_

А. Н. Зарипова, представитель родительской общественности \_\_\_\_\_

**Ознакомлена:**

Кириленко О.И., исполняющий  
обязанности заведующего производством

МБОУ Излучинская ОСШУИОП №2 \_\_\_\_\_

7 декабря 2022г

№ п/п	Наименование блюда	Выход блюда,	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Энергет ценность	№ рецептуры	Стоимость блюда
	день 4							
	Завтрак 7-11 лет							
1	Каша пшениная	160/5	7,90	7,60	39,40	262,00	тк№176с/22	14,2
2	Какао с молоком	200	3,60	3,30	23,90	144,50	тк№214с/22	12,06
3	Батон пшеничный	35	2,80	0,40	17,20	83,30	тк№10/22	4,62
4	Масло сливочное	8	0,10	5,70	0,10	52,10	тк№210ш/22	4,16
5	Йогурт	100	3,30	2,50	5,70	58,00	тк№28/22	29,5
6						0,00		
7						0,00		
	<b>Итого</b>	<b>523,00</b>	<b>17,70</b>	<b>19,50</b>	<b>86,30</b>	<b>599,90</b>		<b>64,54</b>
	Завтрак 12 лет и старше							
1	Каша пшениная	200/6	10,20	9,40	50,60	333,70	тк№176с/22	18,01
2	Какао с молоком	200	3,60	3,30	23,90	144,50	тк№214с/22	12,06
3	Батон пшеничный	40	3,20	0,40	19,60	95,20	тк№10/22	5,28
4	Масло сливочное	10	0,10	7,10	0,10	65,20	тк№210ш/22	5,2
5	Йогурт	100	3,30	2,50	5,70	58,00	тк№28/22	29,5
6								
7						0,00		
	<b>Итого</b>	<b>551,00</b>	<b>20,40</b>	<b>22,70</b>	<b>99,90</b>	<b>696,60</b>		<b>70,05</b>
	Обед 7-11 лет							
1	Икра овощная	60	0,80	2,70	4,60	45,60	тк№154/22	1,99
2	Суп картофель с клецками	200/10	5,80	8,00	18,60	169,60	тк№158с/22	14,27
3	Тефтели из говяд с рисом	90	13,70	14,20	19,20	259,90	тк№131ш/22	47,03
4	Овощи тушеные	150	2,60	3,30	14,10	96,70	тк№81р/22	6,5
5	Компот из апельсин с витаминиз смесью	200	0,20	0,00	20,90	85,00	тк№87р/22	5,13
6	Хлеб пшеничный	35	2,70	0,30	17,20	82,00	тк№8/22	2,56
7	Хлеб ржаной	35	2,30	0,40	13,90	68,50	тк№9/22	2,98
8	Груши	260	2,34	0,50	21,00	98,00	тк№28/22	49,41
	<b>Итого</b>	<b>780,00</b>	<b>30,44</b>	<b>29,40</b>	<b>129,50</b>	<b>905,30</b>		<b>129,87</b>
	Обед 12 лет и старше							
1	Икра овощная	100	1,30	4,40	7,60	76,10	тк№154/22	3,26
2	Суп картофель с клецками	250/10	6,40	9,10	22,00	195,60	тк№158с/22	15,08
3	Тефтели из говяд с рисом	100	15,20	15,80	21,40	288,70	тк№131ш/22	52,28
4	Овощи тушеные	180	3,10	4,00	17,00	116,00	тк№81р/22	7,8
5	Компот из апельсин с витаминиз смесью	200	0,20	0,00	20,90	85,00	тк№87р/22	5,13
6	Хлеб пшеничный	45	3,40	0,40	22,10	105,50	тк№8/22	3,29
7	Хлеб ржаной	40	2,60	0,50	15,80	78,20	тк№9/22	3,4
8	Груши	260	2,34	0,50	21,00	98,00	тк№28/22	49,41
	<b>Итого</b>	<b>925,00</b>	<b>34,54</b>	<b>34,70</b>	<b>147,80</b>	<b>1043,10</b>		<b>139,65</b>

Мед. работник: *Алиф*Зав. производством: *Кур*