

УТВЕРЖДАЮ:  
Исполняющий обязанности директора  
МБОУ Излучинская ОСШУИОП № 2  
Т.Г. Африкян  
« 22 » сентября 2022 год

## А К Т

от 22.09 2022 года

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

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

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

Т.Н. Григорьева, заместитель директора по безопасности;

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

Р.Х. Мубаракшина, О.Н. Шинкевич, представители родительской общественности

В присутствии исполняющего обязанности заведующего производством Кириленко О.И., согласно приказу управления образования и молодежной политики администрации Нижневартовского 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);

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>День 14</b>					
<b>Завтрак 7-11 лет</b>					
1.	Омлет с зеленым горошком	130	130	131	65
2.	Чай с сахаром и лимоном	200/7	200/7	200/6	65
3.	Батон пшеничный	25	25	25,5	-
4.	Булочка Школьная	50	50	52	-
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 \_\_\_\_\_

Т.Н. Григорьева, заместитель директора по безопасности \_\_\_\_\_

А.И. Мухамадеева, фельдшер БУ «Нижевартвская районная больница» \_\_\_\_\_

Р.Х. Мубаракшина, представитель родительской общественности \_\_\_\_\_

О.Н. Шинкевич, представитель родительской общественности \_\_\_\_\_

Ознакомлена:

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



22 сентября 2022г

Африкян Т.Г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход блюда,	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Энергет ценность	№ рецептуры	Стоимо блюди
	день 14							
	Завтрак 7-11 лет							
1	Омлет с зеленым горошком	130	9,80	11,00	7,40	170,60	тк№195с/22	19,35
2	Чай с сах и лимоном	200/7	0,30	0,10	19,60	80,00	тк№94р/22	3,03
3	Батон пшеничный	25	2,00	0,30	12,30	59,50	тк№10/22	3,3
4	Булочка Школьная	50	4,30	6,00	29,80	191,20	тк№217с/22	1,92
5	Йогурт	100	3,30	2,50	5,70	58,00	тк№28/22	36,1
	<b>Итого</b>	<b>527,00</b>	<b>19,70</b>	<b>19,90</b>	<b>74,80</b>	<b>559,30</b>		<b>63,7</b>
	Завтрак 12 лет и старше							
1	Омлет с зеленым горошком	150	11,40	12,70	8,60	197,00	тк№195с/22	22,3
2	Чай с сах и лимоном	200/7	0,30	0,10	19,60	80,00	тк№94р/22	3,03
3	Батон пшеничный	30	2,40	0,30	14,70	71,40	тк№10/22	3,96
4	Булочка Школьная	65	5,60	7,80	38,70	247,70	тк№217с/22	2,48
5	Йогурт	100	3,30	2,50	5,70	58,00	тк№28/22	36,1
	<b>Итого</b>	<b>567,00</b>	<b>23,00</b>	<b>23,40</b>	<b>87,30</b>	<b>654,10</b>		<b>67,87</b>
	Обед 7-11 лет							
1	Икра овощная	60	0,80	2,70	4,60	45,60	тк№154/22	1,99
2	Рассольник Ленинградский	200/10/5	4,50	5,60	13,50	125,40	тк№157с/22	16,01
3	Птица тушеная	90	13,00	15,00	3,00	190,00	тк№163ш/22	26,56
4	Рис отварной	150	3,60	4,00	37,10	198,30	тк№183с/22	6,3
5	Напиток брусничный	200	0,20	0,10	21,30	86,90	тк№202с/22	13,91
6	Хлеб пшеничный	40	3,00	0,30	19,70	93,80	тк№8/22	2
7	Хлеб ржаной	45	3,00	0,50	17,80	88,00	тк№9/22	3
	<b>Итого</b>	<b>800,00</b>	<b>28,10</b>	<b>28,20</b>	<b>117,00</b>	<b>828,00</b>		<b>71,52</b>
	Обед 12 лет и старше							
1	Икра овощная	100	1,30	4,40	7,60	76,10	тк№154/22	3,31
2	Рассольник Ленинградский	250/10/5	4,80	6,10	15,70	139,20	тк№157с/22	16,62
3	Птица тушеная	100	14,40	16,70	3,40	211,40	тк№163ш/22	29,53
4	Рис отварной	180	4,80	44,80	238,00	198,30	тк№183с/22	7,56
5	Напиток брусничный	200	0,20	0,10	21,30	86,90	тк№202с/22	13,91
6	Хлеб пшеничный	45	3,40	0,40	22,10	105,50	тк№8/22	3
7	Хлеб ржаной	45	3,00	0,50	17,80	88,00	тк№9/22	3
	<b>Итого</b>	<b>935,00</b>	<b>31,90</b>	<b>73,00</b>	<b>325,90</b>	<b>905,40</b>		<b>78,05</b>

Мед. работник:

Зав. производством: