

УТВЕРЖДАЮ:
Исполняющий обязанности
директора Излучинская ОСШУИОП № 2
И.Н. Ушакова
«26» сентября 2024



АКТ

от 26.09.2024

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

О.И. Кириленко, исполняющий обязанности заведующего производством;
Л.М. Муртазина, заместитель директора по безопасности;
А.И. Мухамадеева, фельдшер БУ «Нижевартвская районная больница»;
О.Г. Мухаметшина, В.А. Гапон, члены родительской общественности.

В присутствии исполняющего обязанности заведующего производством О.И. Кириленко, согласно приказу управления образования и молодежной политики администрации Нижневартовского района от 05.09.2024 № 313 «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 возрастных категорий: обед 7-11 лет; снятие проб с контрольных блюд; термометрию подаваемых блюд; определение объема отходов для анализа качества приготовления пищи; рассмотрели вопрос санитарного состояния пищеблока.

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	Температура подачи блюда
	День 20					
	Обед 7-11 лет					
1	Салат Степной	600 гр.	60 гр.	60 гр.	83,34	
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	2 кг. 200 гр.	220 гр.	221 гр.	145,22	70-75
3	Печень тушенная в соусе	900 гр.	90 гр.	90 гр.	154,38	60-65
4	Каша гречневая	1 кг. 500 гр.	150 гр.	149 гр.	206,72	60-65
5	Компот из апельсин с витаминами	2 кг.	200 гр.	200 гр.	85,04	14
6	Хлеб пшеничный	350 гр.	35 гр.	35 гр.	82,04	
7	Хлеб ржаной	350 гр.	35 гр.	35 гр.	68,46	
Итого		7 кг. 900 гр.	790 гр.	790 гр.	825,2	



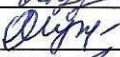
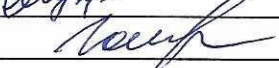
- взвешивание порций показало, что выход готовой продукции всех блюд соответствует меню-раскладке;
- на стенде вывешено меню на текущий день, в котором указывается средний вес каждого блюда;
- выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией;
- температура подачи блюд 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: перчаток, шапочек, халатов, фартуков.
- 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, 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»

Члены комиссии:

	Л.М. Муртазина
	А.И. Мухамадеева
	О.Г. Мухаметшина
	В.А. Гапон

Ознакомлена:

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



УТВЕРЖДАЮ:
Исполняющий обязанности
директора Излучинская ОСШУИОП № 2
И.Н. Ушакова
«26» сентября 2024



АКТ

от 26.09.2024

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

- О.И. Кириленко, исполняющий обязанности заведующего производством;
- Л.М. Муртазина, заместитель директора по безопасности;
- А.И. Мухамадеева, фельдшер БУ «Нижневартовская районная больница»;
- О.Г. Мухаметшина, В.А. Гапон, члены родительской общественности.

В присутствии исполняющего обязанности заведующего производством О.И. Кириленко, согласно приказу управления образования и молодежной политики администрации Нижневартовского района от 05.09.2024 № 313 «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 возрастных категорий: обед 7-11 лет; снятие проб с контрольных блюд; термометрию подаваемых блюд; определение объема отходов для анализа качества приготовления пищи; рассмотрели вопрос санитарного состояния пищеблока.

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	Температура подачи блюда
	День 20					
	Обед 7-11 лет					
1	Салат Степной	600 гр.	60 гр.	60 гр.	83,34	
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	2 кг. 200 гр.	220 гр.	221 гр.	145,22	70-75
3	Печень тушенная в соусе	900 гр.	90 гр.	90 гр.	154,38	60-65
4	Каша гречневая	1 кг. 500 гр.	150 гр.	149 гр.	206,72	60-65
5	Компот из апельсин с витаминами	2 кг.	200 гр.	200 гр.	85,04	14
6	Хлеб пшеничный	350 гр.	35 гр.	35 гр.	82,04	
7	Хлеб ржаной	350 гр.	35 гр.	35 гр.	68,46	
Итого		7 кг. 900 гр.	790 гр.	790 гр.	825,2	



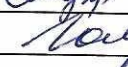

- взвешивание порций показало, что выход готовой продукции всех блюд соответствует меню-раскладке;
- на стенде вывешено меню на текущий день, в котором указывается средний вес каждого блюда;
- выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией;
- температура подачи блюд 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: перчаток, шапочек, халатов, фартуков.
- 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, 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»

Члены комиссии:

	Л.М. Муртазина
	А.И. Мухамадеева
	О.Г. Мухаметшина
	В.А. Гапон

Ознакомлена:

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

