



А К Т

от 19.12.2024

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;
Ж.У. Искандарова, заместитель директора по воспитательной работе;
О.В. Гололобова, исполняющий обязанности заместителя директора по безопасности;
А.И. Мухамадеева, фельдшер БУ «Нижевартовская районная больница»;
Волк Е.Н., Гапон В.А., члены родительской общественности.

В присутствии исполняющего обязанности заведующего производством О.И. Кириленко, согласно приказу управления образования и молодежной политики администрации Нижневартовского района от 03.12.2024 № 476 «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: завтрак 7-11 лет, завтрак 12 лет и старше;

снятие проб с контрольных блюд;
термометрию подаваемых блюд;
определение объема отходов для анализа качества приготовления пищи;
рассмотрели вопрос санитарного состояния пищеблока, соблюдение масочного режима работниками пищеблока, ношение перчаток, шапочек.

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 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 13						
Завтрак 7-11 лет						
1.	Омлет с сыром	1,550	150/5	150/5	306,02	65
2.	Кофейный напиток	2,010	200	201	116,26	75
3.	Бутерброд с маслом	300	30	30	112,77	
4.	Мандарины	1,500	150	150	66,80	
Итого		5,360	535,00	546,00	601,85	
Завтрак 12 лет и старше						
1.	Омлет с сыром	1,850	180/5	180/5	364,63	65
2.	Кофейный напиток	2,000	200	200	116,26	75
3.	Бутерброд с маслом	300	30	30	112,77	
4.	Мандарины	1,510	150	151	66,80	
5.	Батон	200	20	20	47,60	
Итого		5,860	585,00	586,0	708,06	






- 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 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:

	Ж.У. Искандарова
	О.В. Гололобова
	А.И. Мухамадеева
	Е.Н. Волк
	В.А. Гапон

Ознакомлена:

О.И. Кириленко, исполняющий

обязанности заведующего производством

МБОУ Излучинская ОСШУИОП № 2



О.И. Кириленко

19 декабря 2024г

№ п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность	№ рецептуры	Стоимость блюда
	день 13							
	Завтрак 7-11 лет							
1	Омлет с сыром	150/5	17,86	24,80	2,24	306,02	тк№196ш/22	46,79
2	Кофейный напиток	200	2,25	1,93	21,85	116,26	тк№124с/22	9,06
3	Бутерброд с маслом	30	1,69	7,35	9,95	112,77	тк№209ш/22	6,95
4	Мандарины	150	0,63	0,68	14,55	66,80	тк№4/22	35,7
5								
	Итого	535,00	22,43	34,76	48,59	601,85		98,5
	Завтрак 12 лет и старше							
1	Омлет с сыром	180/5	21,25	29,56	2,66	364,63	тк№196ш/22	55,39
2	Кофейный напиток	200	2,25	1,93	21,85	116,26	тк№124с/22	9,06
3	Бутерброд с маслом	30	1,69	7,35	9,95	112,77	тк№209ш/22	6,95
4	Мандарины	150	0,63	0,68	14,55	66,80	тк№4/22	35,7
5	Батон	20	1,60	0,20	9,82	47,60	тк№10/22	3,12
6								
	Итого	585,00	27,42	39,72	58,83	708,06		110,22
	Обед 7-11 лет							
1	Огурцы св	70	0,56	0,07	1,75	9,87	тк№35ш/22	10,85
2	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200/20	4,90	2,50	14,22	99,07	тк№301ш/22	11,22
3	Плов из птицы	220	22,91	24,74	37,99	445,09	тк№141ш/22	38,72
4	Напиток витаминиз	200	0,00	0,00	21,64	87,01	тк№37ш/22	9,79
5	Хлеб пшеничный	50	3,04	0,32	19,68	93,76	тк№8/22	4,85
6	Хлеб ржаной	50	2,64	0,48	15,84	78,24	тк№9/22	4,5
7								
	Итого	800,00	34,05	28,11	111,12	813,04		79,93
	Обед 12 лет и старше							
1	Огурцы св	100	0,80	0,10	2,50	14,10	тк№35ш/22	15,5
2	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	250/25	6,24	3,11	17,50	123,13	тк№301ш/22	14,04
3	Плов из птицы	250	26,03	28,09	43,20	505,62	тк№141ш/22	44,02
4	Напиток витаминизирован	200	0,00	0,00	21,64	87,01	тк№37ш/22	9,79
5	Хлеб пшеничный	60	3,42	0,36	22,14	105,48	тк№8/22	5,82
6	Хлеб ржаной	60	2,97	0,54	17,82	88,02	тк№9/22	5,4
7								
	Итого	930,00	39,46	32,20	124,80	923,36		94,57

Мед. работник: *Африкян Т.Г.*Зав. производством: *Кеф*