

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ

Излучинская ОСШУИОП № 2

_____ Т.Г. Африкян

« _____ » _____ 2023 год

А К Т

от 14.03.2023 года

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

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

Д.В. Медведев, исполняющий обязанности заместителя директора по безопасности;

А.И. Мухамадеева, фельдшер БУ «Нижевартовская районная больница»;
А.А. Распутина, Н.А. Агапитова, представители родительской общественности.

В присутствии исполняющего обязанности заведующего производством О.И. Кириленко, согласно приказу управления образования и молодежной политики администрации Нижневартовского района от 02.03.2023 № 77 «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 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 7						
Обед 7-11 лет						
1.	Горошек консервированный		60	60,1	6,60	14
2.	Щи из свежей капусты с картофелем		200/10/5	200/10/5	71,30	65
3.	Говядина в кисло сладком соусе		90	90,2	235,20	65
4.	Каша пшеничная		150	150,2	219,10	65
5.	Напиток яблочный		200	200	103,70	14
6.	Хлеб пшеничный		35	35,1	82,00	-
7.	Хлеб ржаной		35	35,2	68,50	-
Итого			785,00	786,00	786,40	
№ 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 7						
12 лет и старше						
1.	Горошек консервированный		100	100,3	10,90	14
2.	Щи из свежей капусты с картофелем		250/10/5	250/10/5	84,90	65
3.	Говядина в кисло сладком соусе		100	100,2	261,30	65
4.	Каша пшеничная		180	180	262,70	65
5.	Напиток яблочный		200	200	103,70	14
6.	Хлеб пшеничный		45	45,1	105,50	-
7.	Хлеб ржаной		45	45,2	88,00	-
Итого			935,00	936,00	917,00	

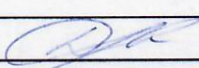

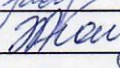
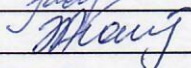
- взвешивание порций показало, что выход готовой продукции всех блюд соответствует меню-раскладке;
- на стенде вывешено меню на текущий день, в котором указывается средний вес каждого блюда;
- выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией;
- температура подачи блюд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

_____	Ж.У. Искандарова
_____ 	Д.В. Медведев
_____ 	А.И. Мухамадеева
_____ 	А.А. Распутина
_____ 	Н.А. Агапитова

Ознакомлена:

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

 О.И. Кириленко

14 марта 2023г

Африкян Т.Г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Энергет ценность	№ рецептуры	Стоимость блюда
день 7								
Завтрак 7-11 лет								
1	Пудинг из творога	150/10	16,50	10,90	31,80	293,20	тк№219с/22	51,4
2	Чай с сах и лимоном	200/7	0,30	0,10	19,80	80,00	тк№94с/22	3,42
3	Батон пшеничный	30	2,40	0,30	14,70	71,40	тк№10/22	3,9
4	Масло сливочное	11	0,10	7,10	0,10	65,20	тк№210ш/22	5,23
5	Яблоки	180	1,00	1,20	25,30	115,70	тк№4/22	18
Итого		588,00	20,30	19,60	91,70	625,50		81,95
Завтрак 12 лет и старше								
1	Пудинг из творога	200/25	17,10	11,80	38,90	331,70	тк№219с/22	53,28
2	Чай с сах и лимоном	200/7	0,30	0,10	19,80	80,00	тк№94с/22	3,42
3	Батон пшеничный	40	3,20	0,40	19,60	95,20	тк№10/22	5,2
4	Масло сливочное	15	0,10	10,70	0,20	97,80	тк№210ш/22	7,13
5	Яблоки	180	1,00	1,20	25,30	115,70	тк№4/22	18
Итого		667,00	21,70	24,20	103,80	720,40		87,03
Обед 7-11 лет								
1	Огурцы консервированные	60	0,50	0,10	1,00	6,60	тк№92ш/22	7,27
2	Щи из св капусты с картоф	200/10/5	1,50	3,90	6,90	71,30	тк№226с/22	16,2
3	Говядина в кисло сл соусе	90	14,20	15,80	9,00	235,20	тк№231с/22	57,33
4	Каша пшеничная	150	6,50	4,70	37,80	219,10	тк№232с/22	6,64
5	Напиток яблочный	200	0,10	0,10	25,60	103,70	тк№87р/22	4,62
6	Хлеб пшеничный	35	2,70	0,30	17,20	82,00	тк№8/22	2,7
7	Хлеб ржаной	35	2,30	0,40	13,90	68,50	тк№9/22	2,98
Итого		785,00	27,80	25,30	111,40	786,40		97,74
Обед 12 лет и старше								
1	Огурцы консервированные	100	0,90	0,10	1,60	10,90	тк№92ш/22	12,13
2	Щи из св капусты с картоф	250/10/5	1,80	4,60	8,40	84,90	тк№226с/22	18,17
3	Говядина в кисло сл соусе	100	15,80	17,50	9,90	261,30	тк№231с/22	63,67
4	Каша пшеничная	180	7,70	5,60	45,30	262,70	тк№232с/22	7,96
5	Напиток яблочный	200	0,10	0,10	25,60	103,70	тк№87р/22	4,62
6	Хлеб пшеничный	45	3,40	0,40	22,10	105,50	тк№8/22	3,47
7	Хлеб ржаной	45	3,00	0,50	17,80	88,00	тк№9/22	3,83
Итого		935,00	32,70	28,80	130,70	917,00		113,85

Мед. работник *[подпись]*Зав. производством: *[подпись]*