

**Акт № 2**  
**по результатам проведения проверки**  
**работы пищеблока МБОУ «Ивановская средняя школа имени Героя Советского**  
**Союза Ю.А.Гагарина»**

**Дата проверки 15.01.2025 г.**

**Цель проверки:** соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню

**Члены общественной комиссии:**

Долгова А.А., заместитель директора по ВР

Николаева В.В., председатель профкома школы

Кица И.А., член родительского комитета школы

Зиненко Е.И., родитель учащегося 4 класса школы

Нематулаева А.А., родитель учащейся 10 класса школы

Членами комиссии проведена проверка соответствия ежедневного меню питания обучающихся от 15.01.2025 г. (завтраки и обеды) примерному 2-х недельному меню горячего питания (завтраки и обеды).

1. На сайте школы в разделе «Школьное питание» имеется информация о рационе питания обучающихся в школьной столовой на 15.01.2025 следующего содержания:

Школа МБОУ Ивановская средняя школа имени Героя Советского Союза Ю.А.Гагарина Отд./ко   рп   День 15.01. 2025

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белк и	Жиры	Углеводы
Завтрак	закуска	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	80	73,71	47,3	0,68	4,04	2,06
	2блюдо	239	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	120		183,0	9,90	9,66	14,11
	гарнир	312	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150		137,3	3,06	4,80	20,40
	гор.напиток	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200		84,8	1,00	0,00	20,40
	хлеб	573	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45		95,3	3,42	0,36	22,14
	хлеб	574	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25		51,5	2,00	0,38	10,00
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска		Овощи натуральные по сезону	100		14	0,8	0,17	2,5
	1 блюдо		Суп картофельный с бобовыми гороховый	300		176,7	6,9	6,6	22,8
	2 блюдо		котлеты	100		312,73	15	22	13,2
	гарнир		Макаронные изделия отварные с сыром	220		332,98	11,65	11	46,59
	сладкое								
	хлеб бел.		Хлеб пшеничный	45		117	3,37	1,35	22,5

хлеб черн.		Хлеб ржаной	40		104	3	1,2	20
		Соки овощные, фруктовые и ягодные	200		92	1	0,2	20,2
				60,13				

2. Данное меню соответствует «Примерному меню питания (завтраки и обеды)» (Неделя 1, день 4)

1. Членами комиссии взяты органолептические пробы блюд (обед). Органолептические свойства блюд хорошие.
2. Члены комиссии провели выборочную проверку за несколько дней (декабрь 2024 и январь 2025) соответствия ежедневного меню (материалы размещены на сайте школы) «Примерному меню горячего питания». Грубых нарушений не выявлено. Ежедневное меню соответствует примерному.

**Вывод:** ежедневное меню питания соответствует «Примерному меню горячего питания»

Члены комиссии:  
 Долгова А.А. \_\_\_\_\_  
 Николаева В.В. \_\_\_\_\_  
 Кица И.А. \_\_\_\_\_  
 Зиненко Е.И. \_\_\_\_\_  
 Нематулаева А.А. \_\_\_\_\_

**Оценочный лист**

Дата проведения проверки: 15.01.2025 г.      Время проверки: 12.00-13.00  
 Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе членов общественной комиссии: Долгова А.А., Николаева В.В., Кица И.А., Зиненко Е.И., Нематулаева А.А.

Вопрос		Да/нет
1	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	Да
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	Да
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	Да
4	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Да
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Да
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	

	А) да	Да
	Б) нет	
7	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	Да
	Б) нет	
8	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	Да
	Б) нет	
9	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	Да
	Б) да	
10	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	Да
11	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	Да
	Б) нет	
12	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>	
	А) да	Да
	Б) нет	
13	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) нет	
	Б) да	Да
14	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	Да
	Б) нет	
15	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) нет	
	Б) да	Да
16	<b>Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?</b>	
	А) нет	Да
	Б) да	
17	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) нет	
	Б) да	Да

Другие замечания:

**Вывод:** работникам столовой необходимо тщательнее следить за недопущением выдачи обучающимся остывших порций, повторить необходимую обработку помещений столовой и обеденного зала от тараканов

Классным руководителям и учителям – предметникам на постоянной основе проводить индивидуальные беседы с учащимися о необходимости мытья рук перед едой и правилах поведения в столовой.

Акт подписали:

Долгова А.А.

Николаева В.В.

Кица И.А.

Зиненко Е.И.

Нематулаева А.А.

