

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 1159140751877878898921129440081436868981209278

Владелец Година Татьяна Викторовна

Действителен с 15.12.2023 по 14.12.2024