

АКТ

проверки школьной столовой от 17.10.2024 г.

- общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе:

- 1) Кузнецова О.И.- заместитель директора по ВР (ответственная за питание обучающихся);
- 2) Синькова Т. В. (по согласованию) - медицинская сестра школы;
- 3) Ляуман А.В. - член родительского комитета 7 А класса;
- 4) Зыкова С.И. член родительского комитета 6 К класса;
- 5) Щукина Н.А..- член родительского комитета 4А класса,
- 6) Чаплыгина М. – член родительского комитета 7 К класса, провели проверку

школьной столовой.

Цель проверки: Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню, соблюдение рекомендаций Роспотребнадзора СП 3.1/2.4.3598-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции.

В ходе проверки установлено: В обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Организация завтраков и обедов организована строго по графику посещения каждым классом по предварительному заказу еды.

Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных правил и норм, методических рекомендаций. На сегодняшний день в меню заявлено:

Завтрак 1-4 классов

Салат из свежей капусты с морковью 60 гр

Котлета домашняя запеченная с соусом сметанно-томатным 90 гр

Макароны отварные с маслом 150 гр

Чай заварной с сахаром 200

Хлеб пшеничный 20

Выход 520 гр Калорийность 666,622 ккал

Обед 1-4 классов

Винегрет овощной 60 гр

Суп овощной с зеленым горошком со сметаной на бульоне 200 гр

Бефстроганов из куриного филе 90 гр

Рис отварной с маслом 150 гр

Компот из ягод з/м 200 гр

Хлеб пшеничный 20 гр

Хлеб ржано-пшеничный 20 гр

Выход 740 гр Калорийность 760,77 ккал

Комиссия проверила соответствие веса второго блюда (обед 1-4 классов) на

тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 порции, взятых с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Произведена проверка температуры первого блюда, второго блюда и напитка. Выявлено: обед был подан на столы в горячем состоянии.

Проверено наличие контрольного блюда и суточных норм.

Проведено взвешивание пищевых отходов после приема пищи (остатки на тарелках). Количество остатков на тарелках не превышает 7 %.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПИН: столы чистые, обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи осуществляется с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Мытье полов производится после каждого приема пищи.

Оборудование школьной столовой в исправном состоянии.





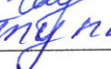

Заключение: признать работу столовой удовлетворительной.

Замечания: замечаний нет.

Рекомендации:

На родительских собраниях классным руководителям провести с родителями школы беседы о необходимости и пользе принятия горячей пищи. Рекомендовать всем учащимся обязательное горячее питание.

Члены комиссии:

 Кузнецова О.И.
 Синькова Т.В.
 Ляуман А.В.
 Зыкова С.И.
 Щукина Н.А.
 Чаплыгина М.

Ознакомлена

зав. прокуровским Сергеем Ступановым

17.10.24г

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СОШ 2

Захарова О.М.



ООО КК "Русский пир" Меню

На "12" 10 2024 г.

№ п/п	Наименование	Выход, гр.	Калорийность, ккал
-------	--------------	------------	--------------------

Завтрак для обучающихся с 1 класса по 4 класс включительно

1	Салат из свежей капусты с морковью 1/60	60	53,545
2	Котлета Домашняя запеченная с соусом сметанно-томатным 1/90	90	251,694
3	Макаронны отварные с маслом 1/150	150	252,263
4	Чай заварной с сахаром 1/200	200	60,921
5	Хлеб пшеничный 1/20	20	48,2
Итого:		520	666,622

Обед для обучающихся с 1 класса по 4 класс включительно

1	Винегрет овощной 1/60	60	65,981
2	Суп овощной с зеленым горошком со сметаной на бульоне 1/200	200	117,292
3	Бефстроганов из куриного филе 1/90	90	194,182
4	Рис отварной с маслом 1/150	150	218,195
5	Компот из ягод з/м 1/200	200	68,72
6	Хлеб пшеничный 1/20	20	48,2
7	Хлеб ржано-пшеничный 1/20	20	48,2
Итого:		740	760,77
Всего:			1427,392

Обед для обучающихся с 5 класса по 11 класс включительно, оказавшихся в сложной жизненной ситуации

1	Винегрет овощной 1/100	100	109,968
2	Суп овощной с зеленым горошком со сметаной на бульоне 1/250	250	146,615
3	Бефстроганов из куриного филе 1/100	100	215,757
4	Рис отварной с маслом 1/180	180	261,834
5	Компот из ягод з/м 1/180	180	61,848
6	Хлеб пшеничный 1/20	20	48,200
7	Хлеб ржано-пшеничный 1/20	20	48,200
Итого:		850	892,423

Зав. производством Ступина