

Акт № 10

проверки комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся МБОУ «СОШ № 1»

От 19.03 2024г.

Комиссия в составе:

1. Мещерякова Ольга Викторовна, 1.Б⁴
Ф.И.О. проверяющего – полностью, должность/класс
2. Тарлюкова Светлана Павловна соуч педагог
3. Моисеева Галина Анатольевна соуч. педагог
4. Шипилова Валентина Владимировна зауч.

провела проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие меню, согласно утвержденному
2. Отсутствие в меню запрещённых блюд и продуктов
3. Создание условий для организации питания детей с особенностями здоровья (при наличии)
4. Санитарное состояние зала столовой, создание благоприятных условий для приёма пищи обучающимися
5. Создание условий для соблюдения правил личной гигиены обучающимися
6. Внешний вид сотрудников столовой, соответствие его санитарным требованиям
7. Объём пищевых отходов, как показатель удовлетворённости обучающихся ассортиментом и качеством предложенных блюд
8. _____
9. _____

В результате проверки членами комиссии установлено:

В столовой созданы все условия для организации питания детей. Санитарное состояние зала в норме, созданы условия для соблюдения личной гигиены. Внешний вид сотрудников соответствует санитарным требованиям. Меню соответствует, блюда теплые, но имеются неприятные запахи, в основном единственное питание - улучшить качество супов. Чай теплый, но называется горячим.

Подписи членов комиссии:

Замечание о качестве супов считаем необоснованным, так как в меню (завтрак) супов отсутствует.
Ольга В. В. Мещерякова

О.В. / Мещерякова О.В.
С.П. - / Тарлюкова С.П.
Г.А. / Моисеева Г.А.
В.В. / Шипилова В.В.

Курцева О.А. директор
Шурдайт А.А. бухгалтер

Завтрак

№ рецепта	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества			Энерг. Ккал	Цена, руб.
П-13 №266	Каша из хлопьев овсяных "Геркулеса"	200	7,8	8,0	31,2	225,1	25
М-17 №3	Бутерброд с сыром 60гр.	60	7,3	10,4	17,7	180,8	27
М-17 № 225	Оладьи из творога 50/20гр	70	6,0	7,4	10,3	135,6	36
М-17 №376	Чай с сахаром 200гр	200	0,0	0,0	15,0	60,0	5
Ком. товар	Хлеб пшенич.иодированный 20г.	20	1,5	0,6	10,0	51,8	1,5
Итого:		550	22,6	26,4	84,2	653,3	94,5

Завтрак ОБЗ

№ рецепта	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества			Энерг. Ккал	Цена, руб.
П-13 №266	Каша из хлопьев овсяных "Геркулеса"	200	7,8	8,0	31,2	225,1	
Ком. товар	Хлеб пшенич.иодированный 40г.	40	3,1	1,2	20,0	103,6	
М-17 №376	Чай с сахаром 200гр	200	0,0	0,0	15,0	59,9	
Итого:		440	10,9	9,2	66,2	388,6	

Завтрак Бесплатники 1-4 кл.(Комплекс ОБЗ 1- 4 кл.)(Комплекс ОБЗ)

№ рецепта	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества			Энерг. Ккал	Цена, руб.
М-17 №263	Рагу из свинины 240гр,	240	17,3	24,6	42,2	471,4	
Ком. товар	Хлеб бородинский 20гр	20	1,5	0,6	10,0	51,8	
Ком. товар	Хлеб пшенич.иодированный 40г.	40	3,1	1,2	20,0	103,6	
М-17 №376	Чай с сахаром 200гр	200	0,0	0,0	15,0	60,0	
Итого:		500	21,9	26,4	87,2	686,8	

Комплекс МО, ТЖС, СВО, ОБЗ 5-11 кл.

№ рецепта	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества			Энерг. Ккал	Цена, руб.
М-17 №205	Макароны отварные с овощами 180гр.	180	6,5	7,7	40,1	205,6	
П-08 №209	Котлеты (кур.) припущенные 100гр.	100	18,4	8,3	9,8	195,0	
Ком. товар	Хлеб пшенич.иодированный 20г.	20	1,5	0,6	10,0	51,8	
Ком. товар	Хлеб бородинский 20гр	20	1,5	0,6	10,0	51,8	
М-17 №349	Компот из смеси сухофруктов 200гр.	200	0,4	0,0	31,8	130,6	
Итого:		520	28,3	17,2	101,7	634,8	

Комплекс 1

№ рецепта	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества			Энерг. Ккал	Цена, руб.
М-17 №205	Макароны отварные с овощами 180гр.	180	6,5	7,7	40,1	205,6	16
П-08 №209	Котлеты (кур.) припущенные 100гр.	100	18,4	8,3	9,8	195,0	57
Ком. товар	Хлеб пшенич.иодированный 20г.	20	1,5	0,6	10,0	51,8	1,5
Ком. товар	Хлеб бородинский 20гр	20	1,5	0,6	10,0	51,8	2
М-17 №349	Компот из смеси сухофруктов 200гр.	200	0,4	0,0	31,8	130,6	17
Итого:		520	28,3	17,2	101,7	634,8	93,5

Комплекс 2

№ рецепта	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества			Энерг. Ккал	Цена, руб.
П-13 №429	Картофельное пюре 180гр	180	5,0	7,3	41,4	212,6	25
М-17 №260	Гуляш 50/50гр.(свин.)	100	13,7	19,0	4,1	250,9	60
Ком. товар	Хлеб пшенич.иодированный 20г.	20	1,5	0,6	10,0	51,8	1,5
Ком. товар	Хлеб бородинский 20гр	20	1,5	0,6	10,0	51,8	2
М-17 №376	Чай с сахаром 200гр	200	0,0	0,0	15,0	60,0	5
Итого:		520	21,70	27,50	80,50	627,10	93,5

Комплекс 3

№ рецепта	Прием пищи,наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества			Энерг. Ккал	Цена, руб.
М-17 №102	Суп картофельный с бобовыми 250гр.	250	6,4	5,4	25,2	180,0	23
П-13 №429	Картофельное пюре 180гр	180	5,0	7,3	41,4	212,6	25
М-17 №260	Гуляш 50/50гр.(свин.)	100	13,7	19,0	4,1	250,9	60
М-17 №67	Винегрет овощной (вар-1) 100гр	100	2,0	10,1	11,7	145,6	23
Ком. товар	Хлеб пшенич.иодированный 20г.	20	1,5	0,6	10,0	51,8	1,5
Ком. товар	Хлеб бородинский 20гр	20	1,5	0,6	10,0	51,8	2
М-17 №376	Чай с сахаром 200гр	200	0,0	0,0	15,0	60,0	5
Итого:		870	30,1	42,9	117,4	952,7	139,5

Директор ООО "Большая Перемена"

Шульдайт А.А.

Директор МБОУ "СОШ№1"

Киреева О.А.

Зав.столовой

Ефимец Г.С.

**Чек-лист контроля за организацией горячего питания
и качеством готовой продукции обучающихся в МБОУ «СОШ №1»**

Дата проведения проверки: 19 марта, время 09:10

Ф.И.О. члена комиссии общественного контроля, проводившего проверку:
Мещерякова Ольга Викторовна, 1Б


№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в школе меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да	
	Б) нет	
3.	Перечислите блюда, накрытые обучающимся, на момент проверки:	
	<u>картофель со свиным соём, хлеб 2 вида, чай с сахаром</u>	
	Соответствуют ли реализуемые блюда утверждённому меню?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да (возможность выбора блюд из меню; условия для хранения и разогрев блюд, принесённых из дома – по запросу)	да
	Б) нет	
5.	В школе создаются благоприятные условия для приёма пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещённость?	
	А) да	да
	Б) нет	
6.	Санитарная одежда у сотрудников столовой чистая, имеются средства индивидуальной защиты верхних дыхательных путей?	
	А) да	да
	Б) нет	

7.	Являются ли блюда, накрытые обучающимся, остывшими?	
	А) нет	нет
	Б) да	Блюда теплые
8.	Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися: имеются гигиенические средства для дезинфекции и мытья рук, смесители и устройство для сушки рук в рабочем состоянии?	
	А) да	да
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
12.	Объём пищевых отходов небольшой, что указывает на удовлетворённость обучающихся ассортиментом и качеством предложенных блюд?	
	А) да	объем отходов средний
	Б) нет	

Пожелания:

Проводить беседы с детьми родителями и
 учителями, чтобы дети хотя бы пробовали
 блюда. В большинстве они дети не пробуют.

Подпись члена комиссии:

 Масченкова О.В.

директора Школа Школы №1