

## Акт № 2

контроля за организацией безопасного питания обучающихся в школьной столовой муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новоаганская общеобразовательная средняя школа № 1»

пгт. Новоаганск

20.12.2024

**1. Назначение помещения** – школьная столовая МБОУ «Новоаганская ОСШ № 1»

**2. Адрес места нахождения** – ул. 70 лет Октября, д. 6а, пгт. Новоаганск

На основании плана контроля качества питания муниципального бюджетного образовательного учреждения «Новоаганская общеобразовательная средняя школа №1» на 2024/2025 учебный год, комиссией в составе:

Сергеева Елена Вячеславовна	– заместитель директора по воспитательной работе МБОУ «Новоаганская ОСШ №1»
Кудряшова Снежана Евгеньевна	– учитель начальных классов МБОУ «Новоаганская ОСШ №1»
Алексейцева Светлана Анатольевна	– медицинская сестра МБОУ «Новоаганская ОСШ №1»
Представители родительской общественности	– Константинов Дмитрий Владимирович, представитель родительской общественности, член Совета отцов
	– Бизина Лариса Александровна, представитель родительской общественности

составлен настоящий акт о том, что 20.12.2024 года была проведена проверка организации питания в школьной столовой.

**Время проведения проверки:** 09.30 - 2 накрытие (питание для 5-11 классов, завтрак), 12.10 – обед.

**Цель проверки** - контроль за организацией безопасного питания обучающихся МБОУ «Новоаганская ОСШ № 1».

### **Задачи:**

комиссионно провести контрольное взвешивание на соответствие выхода блюд, заявленного в меню для двух возрастных категорий;  
снять пробы с контрольного блюда;  
осуществить термометрию подаваемых блюд;  
определить объем отходов для анализа качества приготовления пищи;  
рассмотреть вопрос санитарного состояния пищеблока и столовой, соблюдение масочного режима сотрудниками пищеблока, ношение перчаток.

### В ходе проверки выявлено:

1. Санитарно-гигиеническое состояние помещения обеденного зала школьной столовой МБОУ «Новоаганская ОСШ № 1» соответствует санитарным правилам.

2. Перед помещением школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, бумажные и электрические полотенца), в помещении столовой имеется средство для дезинфекции рук.

3. Персонал пищеблока обеспечен средствами индивидуальной защиты, осуществляют работу в одноразовых масках и одноразовых перчатках, головными уборами. Спецодежда чистая.

4. На момент проверки в столовой имеется в наличии меню, утвержденное директором школы, режим питания обучающихся с 1 по 11 класс.

5. Меню составлено на 20.12.2024 года составлено для двух возрастных групп: 7-11 лет, 12 и старше в соответствии с примерным перспективным меню, 19 день.

6. В меню на завтрак обучающимся было предложено:

Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
	7-11 лет	12 лет и старше
Запеканка из творога	135/15	150/20
Чай с сахаром	200	200
Батон пшеничный	30	30
Фрукты по сезону	150	170
<b>Суммарный объем блюд</b>	<b>530</b>	<b>570</b>

В меню на обед обучающимся было предложено:

Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
	7-11 лет	12 лет и старше
Салат из свежих помидоров и огурцов	70	100
Суп картофельный с лапшой	200/10	250/15
Котлета	100	100
Пюре картофельное	150	180
Напиток ягодный	200	200
Хлеб пшеничный	30	35
Хлеб ржано-пшеничный	30	35
<b>Суммарный объем блюд</b>	<b>790</b>	<b>905</b>

8. Для контроля в первом и втором накрытии были взяты 5 порций. Контроль выхода блюд составил:

#### **Завтрак (09.30)**

Накрытие осуществлялось на 96 человек 5-11 классов. Для контроля были взяты 5 порций. Контроль выхода блюд составил:

Наименование блюда	12 лет и старше			
	Выход блюда по меню, гр.	Общий вес блюда на выходе, гр.	Вес блюда при контрольном взвешивании, гр.	Вес порции на 1 обучающегося, гр.
Запеканка из творога	150/20	850	840	168
Чай с сахаром	200	1000	1000	200
Батон пшеничный	30	150	148	29,6
Фрукты по сезону	170	850	864	172,8
<b>Суммарный объем блюд</b>	<b>570</b>			<b>570,4</b>

### Обед (12.10)

Накрытие осуществлялось на 105 человек 1-4 классов. Для контроля были взяты 5 порций. Контроль выхода блюд составил:

Наименование блюда	7-11 лет			
	Выход блюда по меню, гр.	Общий вес блюда на выходе, гр.	Вес блюда при контрольном взвешивании, гр.	Вес порции на 1 обучающегося, гр.
Салат из свежих помидоров и огурцов	70	350	350	70
Суп картофельный с лапшой	200/10	1050	1060	212
Котлета	100	500	498	99,6
Пюре картофельное	150	750	753	150,6
Напиток ягодный	200	1000	1000	200
Хлеб пшеничный	30	150	154	30,8
Хлеб ржано-пшеничный	30	150	149	29,8
<b>Суммарный объем блюд</b>	<b>790</b>			<b>792,8</b>

9. Имеется в наличии контрольная порция, которая размещена на контрольных весах.

10. В холодильнике имеется суточная проба.

11. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд.

13. Количество отходов незначительное.

### Выводы:

1. Организация и качество питания соответствуют требованиям сбалансированного рациона питания обучающихся.

2. Соблюдена калорийность приготовленных блюд в соответствии с перспективным меню.

3. Предоставленные блюда имеют аппетитный вид, приятный запах, и соответствующий цвет.

4. Вкусовые качества блюд соответствуют.

5. Температура подачи блюд соответствует требованиям.

6. Имеется в наличии контрольная порция, которая размещена на контрольных весах.

7. Накрытие осуществлялось своевременно, использовалась посуда без повреждений и сколов.

8. Санитарное состояние помещения столовой соответствует санитарным правилам.

9. Все обучающиеся имеют возможность приема пищи сидя, посадочных мест в обеденном зале достаточно. Перед столовой созданы условия для соблюдения личной гигиены обучающимися (раковины, мыло, бумажные полотенца, электрические полотенца).

10. Персонал пищеблока соблюдает санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения инфекции. Сотрудники столовой обеспечены средствами индивидуальной защиты: одноразовыми масками и перчатками.

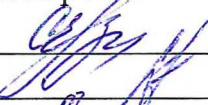
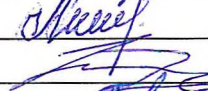
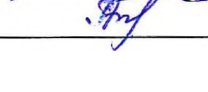


11. Выход готовых блюд (в зависимости от возраста обучающихся) при накрытии соответствует норме, нарушений в весе не выявлено.

12. Общая масса несъеденной пищи составила:

Завтрак (2 накрытие) - 3,75 кг, что составляет 6,9% от общей массы приготовленной пищи.

Обед - 8,9 кг, что составляет 10,7% от общей массы приготовленной пищи.

Члены комиссии общественного контроля:

	Е.В. Сергеева
	С.Е. Кудряшова
	С.А. Алексеичева
	Д.В. Константинов
	Л.А. Бизина