

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ТАЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**(МБОУ «Талинская СОШ»)**

2 микрорайон, дом 7. 628195 п.г.т.Талинка, Октябрьский район, ХМАО-Югра, Тюменской обл.

тел. (34672) 4-99-15, факс (34672) 4-95-63

e-mail: [Talinsch@oktregion.ru](mailto:Talinsch@oktregion.ru), сайт школы: <http://okttalsch7.86.i-schools.ru>

« 27 » февраля 2022 г.  
гп.Талинка

№ 36 - од

**Об итогах проведения проверки  
по контролю за организацией и качеством  
питания обучающихся в 3 четверти 2022-2023 учебном году**

В целях улучшения организации питания, а также обеспечения контроля за качеством питания обучающихся МБОУ «Талинская СОШ» в 3 четверти 2022-2023 учебного года,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Принять к сведению акт по итогам контроля за организацией и качеством питания обучающихся в 3 четверти 2022-2023 учебном году.(приложение 1 к приказу)
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



**Е.В. Мананников**

Акт № 1  
комиссии по контролю организации  
питания обучающихся МБОУ Талинская СОШ  
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «27» февраля 2023 год  
Место проведения: МБОУ Талинская СОШ

Комиссия в составе: 3 человек.

Члены комиссии: социальный педагог Манцурова С.П., родитель 5а класса Денищенко Анна Александровна и 3а класса Каримова Гульнара Галимнуровна

Цель проверки: осуществление контроля за питанием

Результаты проверки: 27 февраля 2023 года была проверка реализации блюд в столовой среднего и старшего звеньев. По меню на обед было заявлено:

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ	100	7,18	1,9	6,9	5,4	92
2011	117	СУП С КРУПОЙ И МЯСНЫМИ	250	41,47	11,4	11,1	9,3	182
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	5,95	6,5	5	39,8	230
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	43,77	45	45,5	0,3	590
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ	200	4,83	0,3	0,1	20,6	86
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	50	1,80	4,3	0,7	24,2	118
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	42	1,68	2,8	0,4	17,8	84
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	7,18	3	3,8	29,2	163

согласно, листков оценивания комиссии выход готовой продукции соответствует заявленной в меню.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	соответствует по весу и вкусовым качествам
СУП С КРУПОЙ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	соответствует по весу и вкусовым качествам
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПТИЦА ОТВАРНАЯ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ХЛЕБ РЖАНОЙ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПЕЧЕНЬЕ	соответствует по весу и вкусовым качествам

Результаты проверки: 27 февраля 2023 года была проверка реализации блюд в столовой начального звена. По меню на обед было заявлено:

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ	60	7,18	1,1	8,7	2,7	95
2011	117	СУП С КРУПОЙ И МЯСНЫМИ	200	41,47	9,6	8,9	9,9	159

2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,95	4,4	3,4	26,6	155
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	80	43,77	36,9	37,3	0,2	484
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ	200	4,83	0,2	0,1	11,8	49
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	1,80	2,6	0,4	14,5	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	1,68	1,9	0,2	11,9	56

согласно, листков оценивания комиссии выход готовой продукции соответствует заявленной в меню.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	соответствует по весу и вкусовым качествам
СУП С КРУПОЙ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	соответствует по весу и вкусовым качествам
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПТИЦА ОТВАРНАЯ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ХЛЕБ РЖАНОЙ	соответствует по весу и вкусовым качествам

Результаты проверки: 27 февраля 2023 года была проверка реализации блюд в столовой среднего и старшего звеньев. По меню на завтрак было заявлено:

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	189	КАША МАННАЯ	200	9,45	7,2	6,2	41,7	250
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С	80	25,14	10,6	17,6	18,6	278
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	11,51	3,6	3,1	23,4	136
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	1,80	3,4	0,6	19,3	94

согласно, листков оценивания комиссии выход готовой продукции соответствует заявленной в меню.

КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ	соответствует по весу и вкусовым качествам
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	соответствует по весу и вкусовым качествам

Результаты проверки: 27 февраля 2023 года была проверка реализации блюд в столовой начального звена. По меню на завтрак было заявлено:

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	189	КАША МАННАЯ	150/5	9,45	6,5	5,3	39,4	229
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	70	25,14	9,8	16,9	16,3	258
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	11,51	3,6	3,1	14,6	101
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	1,80	2,6	0,4	14,5	71
2011	43	ФРУКТЫ	111	16,18	1	0,2	8,7	46

согласно, листков оценивания комиссии выход готовой продукции соответствует заявленной в меню.

КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ	соответствует по весу и вкусовым качествам
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ФРУКТЫ	соответствует по весу и вкусовым качествам

В ходе проверки выявлено:

- столы в обеденном зале чистые;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов;
- технология приготовления блюд соблюдается;
- продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН;
- температурный режим в холодильниках поддерживается (5 градусов);
- вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** комиссия установила, оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.