

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТАЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
(МБОУ «Талинская СОШ»)**

2 микрорайон, дом 7, 628195, г.п. Талинка, Октябрьский район, ХМАО-Югра, Тюменская обл.,
тел. (34672) 21015, приемная (34672) 21025
e-mail: Talinsch@oktregion.ru, сайт школы: <http://oktalsch7.86.i-schools.ru>

« 29 » февраля 2024 г.
г.п.Талинка

№ 55 - од

**Об итогах проведения проверки
по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся в 3 четверти 2023-2024 учебного года**

В целях улучшения организации питания, а также обеспечения контроля за качеством питания обучающихся МБОУ «Талинская СОШ» в 3 четверти 2023-2024 учебного года,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Принять к сведению акт по итогам контроля за организацией и качеством питания обучающихся в 3 четверти 2023-2024 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: «29» февраля 2024 год
Место проведения: МБОУ Талинская СОШ

Комиссия в составе: 3 человек.

Члены комиссии: социальный педагог Манцурова С.П., родители 1а класса Кузина Александра Андреевна и 2а класса Козлова Елена Николаевна

Цель проверки: осуществление контроля за питанием

Результаты проверки: 29 февраля 2024 года была проверка реализации блюд в столовой среднего и старшего звеньев. По меню на завтрак было заявлено:

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ	100	18,8	13	22,8	288
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	25	2	0,4	11,7	57
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	2,3	1,6	25,9	126
Итого				23,1	15	60,4	471

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

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	соответствует по весу и вкусовым качествам

Результаты проверки: 29 февраля 2024 года была проверка реализации блюд в столовой начального звена. По меню на завтрак было заявлено:

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ	150	25,3	18,6	39	430
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	2,3	1,6	25,9	126
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	50	4,2	0,7	23,5	114
2011	43	ЯБЛОКО	130	0,5	0,5	10,9	52
Итого				32,3	21,4	99,3	722

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

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ЯБЛОКО	соответствует по весу и вкусовым качествам
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ	соответствует по весу и вкусовым качествам

Результаты проверки: 29 февраля 2024 года была проверка реализации блюд в столовой среднего и старшего звеньев. По меню на обед было заявлено:

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2008	27	САЛАТ ИЗ СЫРА, ЯБЛОК И	100	9,3	21,7	3,1	247
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С	250/25	10,4	8,4	20,1	199
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С	100	13	8,9	4,6	150
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	4,5	9,2	31,1	226
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,3	0,6	18,7	91
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4	0,5	25,4	121
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111
2008		ФРУКТЫ	143	2,4	0,5	21,7	115
Итого				47,1	50	151,8	1260

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

САЛАТ ИЗ СЫРА, ЯБЛОК И ОГУРЦОВ	соответствует по весу и вкусовым качествам
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСОМ	соответствует по весу и вкусовым качествам
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ХЛЕБ РЖАНОЙ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ФРУКТЫ	соответствует по весу и вкусовым качествам

Результаты проверки: 29 февраля 2024 года была проверка реализации блюд в столовой начального звена. По меню на обед было заявлено:

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2008	27	САЛАТ ИЗ СЫРА, ЯБЛОК И	60	5,6	13	1,9	148
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С	200	7,9	6,4	14,7	148
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С	100	13	8,9	4,6	150
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,4	7	23,3	169
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,4	14,1	68
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	80
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111
2008		ФРУКТЫ	143	2,4	0,5	21,7	115
Итого				37,6	36,8	124,4	989

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

САЛАТ ИЗ СЫРА, ЯБЛОК И ОГУРЦОВ	соответствует по весу и вкусовым качествам
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСОМ	соответствует по весу и вкусовым качествам
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ХЛЕБ РЖАНОЙ	соответствует по весу и вкусовым качествам
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	соответствует по весу и вкусовым качествам
ФРУКТЫ	соответствует по весу и вкусовым качествам


На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 1 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:


_____ /А.А.Кузина/


_____ /Е.Н.Козлова /


_____ /С.П.Манцурова/