

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Максатихинская средняя общеобразовательная школа №2»

АКТ № 1 от 30.09.2022 г.

В целях осуществления контроля за организацией питания в МБОУ «Максатихинская СОШ №2» комиссией в составе:

Тихомирова Е.Е.- зам.директора по ВР – председатель комиссии

Лебедева Н.В. - бухгалтер

Садикова М.А. – медицинский работник школы

Молчанова В.Н. – представитель родительской общественности

Забелина О.А.

в присутствии шеф-повара Богдановой Л.А. провели проверку организации питания учащихся.

**В результате проверки установлено:**

1) в столовой на 30.09.2022 г было вывешено меню для ознакомления (приложение 1).

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. Порции были взяты с накрытых столов 4 класса ( накрыто на 15 человек). При взвешивании порций выяснили следующее:

Наименование блюда	Количество по норме, гр	Количество при взвешивании, гр
Суп рыбный из свежего минтая	250	253
Сырники со сметаной	150/15	166
Батон	30	30
Кисель	200	200
Хлеб ржаной	40	42

При дегустации члены комиссии отметили , что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что масса порций соответствуют массе, указанной в вывешенному в зале меню.

4) Организация питания.

Все классные руководители сопровождают свои классы. Они обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины.

5) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов.

6) На все выдаваемые продукты имеются сертификаты соответствия.


Подписи комиссии:

 Тихомирова Е.Е.

 Лебедева Н.В.

 Садикова М.А.

 Молчанова В.Н.

 Забелина О.А.

С актом комиссии ознакомлены:

Директор школы:



Тыкайло Г.И.

шеф-повар:



Богданова Л.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Максатихинская СОШ №2»

Г.И. Тыкайло

## МЕНЮ

Дата 30/09/2022 г.

ЗАВТРАК ( ОВЗ, ИНТЕРНАТ)		
Наименование блюд	Масса порции, гр	Энерг. ценность, Ккал
Водоейный кашепок	0,200	360,0
Каша пшеничная	0,200	246,0
Хлеб пшеничный с маслом	0,030/0,010	85,80

ОБЕД НАЧ.КЛАССЫ, ЛЬГОТНАЯ КАТЕГОРИЯ		
Наименование блюд	Масса порции, гр	Энерг. ценность, Ккал
Суп рыбный из свежемороженой рыбы	0,250	147,74
Сырники со сметаной	0,150/15	360,0
Батон	0,030	57,20
Кисель	0,200	52,60
Хлеб ржаной	0,040	32,0

ОБЕД 5-11 кл, ОВЗ		
Наименование блюд	Масса порции, гр	Энерг. ценность, Ккал
Сырники со сметаной	0,180/0,015	439,50
Кисель	0,200	52,60
Батон	0,020	57,20

УЖИН ИНТЕРНАТ		
Наименование блюд	Масса порции, гр	Энерг. ценность, Ккал

Шеф-повар

Богданова Л.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Максатихинская средняя общеобразовательная школа №2»

АКТ № 2 от 21.10.2022 г.

В целях осуществления контроля за организацией питания в МБОУ «Максатихинская СОШ №2» комиссией в составе:

Тихомирова Е.Е.- зам.директора по ВР – председатель комиссии

Лебедева Н.В. - бухгалтер

Садикова М.А. – медицинский работник школы

Молчанова В.Н. – представитель родительской общественности

Забелина О.А.

в присутствии шеф-повара Богдановой Л.А. провели проверку организации питания учащихся.

**В результате проверки установлено:**

1. Фактическое меню на 21.10.2022 г.

Наименование	Вес, гр
Завтрак:	
Оладьи со сметаной	185/15
Кофейный напиток с молоком	200
Обед:	
Суп рыбный с консервами	250
Пюре картофельное	150
Котлета куриная	80
Салат из свеклы с раст.маслом	80
Хлеб ржаной	40
Чай сладкий	200
Батон	20
Банан	100-150

Меню для ознакомления вывешено и на данный день соответствует утвержденному 10-ти дневному меню.

2. Было проведено контрольное взвешивание готовых блюд приготовленных на завтрак и обед.

2.1. Порции были взяты с накрытого стола на завтрак для интерната в 8.10ч для 4 человек:

- при взвешивании 8 оладий, полученная масса равнялась 758 гр., что составляет 189 гр. на порцию (вес двух оладьев). Это соответствует норме выхода готового продукта - 185 гр.

2.2. Порции были взяты с накрытых столов на обед для 1 класса в 9.45 ч. (17 человек) :

- при взвешивании супа , полученная масса равнялась 4360 гр., что составляет 256 гр. на порцию. Это соответствует норме выхода готового продукта - 250 гр.

- при взвешивании 10 котлет , полученная масса составила 820 гр., что составляет 82 гр. на порцию. Это соответствует норме выход готового продукта - 80 гр.

- при взвешивании 5 порций пюре , полученная масса составила 770 гр., что составляет 154 гр. на порцию. Это соответствует норме выход готового продукта - 150 гр.

- при взвешивании салата , полученная масса равнялась 1370 гр., что составляет 81 гр. на порцию. Это соответствует норме выхода готового продукта - 80 гр.  
Вес 17 бананов составил – 3961 гр. (233гр.- вес 1 банана).

3. В холодильнике имеются пробы готовой продукции: за 19, 20 октября.

Пробы за 19 сентября:

- завтрак: омлет, чай, рогалик с маслом сливочным.

- обед: борщ, картофель тушеный с курин.грудкой, салат из капусты, сок.

- ужин: вермишель, сосиска, подлива, сок.

Пробы за 20 сентября:

- завтрак: рожки, сыр, какао, батон с маслом.

- обед: рассольник, рис, рыба с овощами, булочка, компот из апельсинов, хлеб.

- ужин: греча, котлета, подлива, чай, хлеб ржаной, хлеб пшеничный..


Все оставленные пробы соответствуют меня за 19 и 20 октября 2022 г.

Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи и даты отбора.

Подписи комиссии:

 Тихомирова Е.Е

 Лебедева Н.В.


 Садикова М.А.

 Забелина О.А.

 Молчанова В.Н.

С актом комиссии ознакомлены:

Директор школы:

 Тыкайло Г.И.

шеф-повар:

 Богданова Л.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Максатихинская СОШ №2»

Г.И. Тыкайло

## МЕНЮ

Дата 21/10/2022

ЗАВТРАК ( ОВЗ, ИНТЕРНАТ)		
Наименование блюд	Масса порции, гр	Энерг. ценность, Ккал
Оладьи, со сметаной	0,185/0,015	524,06
Корейский н-к с молоком	0,200	700,60

ОБЕД НАЧ.КЛАССЫ, ЛЬГОТНАЯ КАТЕГОРИЯ		
Наименование блюд	Масса порции, гр	Энерг. ценность, Ккал
Суп рыбный с консервами	0,250	147,74
Пюре картофельное	0,150	137,25
Котлета куриная	0,080	280,0
Батон	0,020	57,20
Салат из свёклы с м.р.	0,080	42,24
Чай сладкий	0,200	60,0
Банан	0,230	89,0
Хлеб ржаной	0,040	32,0

ОБЕД 5-11 кл, ОВЗ		
Наименование блюд	Масса порции, гр	Энерг. ценность, Ккал
картоф. пюре	0,180	164,70
Котлета куриная	0,080	280,0
Салат из свёклы с м.р.	0,080	42,24
Батон	0,020	57,20
чай с сахаром	0,200	60,0
Хлеб ржаной	0,040	32,0

УЖИН ИНТЕРНАТ		
Наименование блюд	Масса порции, гр	Энерг. ценность, Ккал

Шеф-повар

Богданова Л.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Максатихинская средняя общеобразовательная школа №2»

АКТ № 3 от 03.02.2023 г.

В целях осуществления контроля за организацией питания в МБОУ «Максатихинская СОШ №2» комиссией в составе:

Тихомирова Е.Е.- зам.директора по ВР – председатель комиссии

Лебедева Н.В. - бухгалтер

Садикова М.А. – медицинский работник школы

Молчанова В.Н. – представитель родительской общественности

Забелина О.А.

в присутствии шеф-повара Богдановой Л.А. провели проверку организации питания учащихся.

**В результате проверки установлено:**

1. Фактическое меню на 03.02.2023 г.

Наименование	Вес, гр
Завтрак:	
Каша пшеничная	200
Хлеб пшеничный	30
Масло сливочное	10
Кофейный напиток с молоком	200
Кекс (льготная категория 1-4 кл)	60
Обед:	
Суп рыбный из свежего минтая	250
Сырники со сметаной	200
Кисель	200
Батон нарезной	20
Хлеб ржаной	40
Мандарин	125-250

Меню для ознакомления вывешено и на данный день соответствует утвержденному 10-ти дневному меню.

2. Было проведено контрольное взвешивание готовых блюд приготовленных на завтрак и обед.

2.1. Порции были взяты с накрытого стола на завтрак.  
- при взвешивании 5 порций, полученная масса равнялась 1005 гр., что составляет 201 гр. на порцию. Это соответствует норме выхода готового продукта - 200 гр.

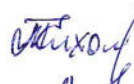




2.2. Порции были взяты с накрытых столов на обед для начальных классов.  
- при взвешивании супа, полученная масса одной порции равнялась 253 гр. Это соответствует норме выхода готового продукта - 250 гр.  
- при взвешивании 10 порций сырников со сметаной, полученная масса каждой порции составила 200 гр. на порцию. Это соответствует норме.  
Мандарины, по 2 штуки на учащегося, лежат в отдельных тарелках, предварительно вымытые.

3. В холодильнике имеются пробы готовой продукции: за 1,2 февраля.

Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи и даты отбора.

4. Качество завозимых продуктов питания, сроки их хранения контролируются зав. складом Большаковой А.В. и медицинским работником Садикова М.А. На все выдаваемые продукты имеются сертификаты соответствия.

Подписи комиссии:

 Тихомирова Е.Е.  
 Лебедева Н.В.  
 Садикова М.А.  
 Забелина О.А.  
 Молчанова В.Н.

С актом комиссии ознакомлены:

Директор школы:  Тыкайло Г.И.  
шеф-повар:  Богданова Л.А.