

СВЕРДЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ВЕРХНЯЯ ТУРА  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 19 г. Верхняя Тура Свердловской области  
624320 Свердловская область, г. Верхняя Тура, ул. Володарского, 1,  
ОГРН 1026601301671; ИНН/КПП 6620007247/662001001  
тел.(34344)2-81-89; тел/факс: (34344)2-81-97  
E-mail: [svt19@bk.ru](mailto:svt19@bk.ru);

**АКТ №1**  
**комиссии по контролю организации горячего питания обучающихся**  
**МБОУ СОШ №19**

от 15.12.2023 года

Комиссия в составе:

Казаковой Н.Н. - социального педагога школы, ответственного за организацию питания обучающихся;

Барышниковой Г.В. – школьной медицинской сестры;

Колодиной Н.Р. - представителя родительской общественности 3 «в» класса;

Степаниденко Е.А - представителя родительской общественности 3 «в» класса, составила настоящий акт о том, что 15.12.2024 года в 11ч.35 мин. была проведена проверка качества горячего питания в школьной столовой.

Цель проверки:

- соответствие блюд утвержденному меню
- температурный режим приготовленных блюд
- качество приготовления блюд

Начало проверки: 11ч. 35 мин. Окончание проверки: 12ч.30мин. В ходе проверки установлено:

1. В школьной столовой на 15.12.2024 года было предложено: каша молочная ассорти (рис, пшено) со сливочным маслом, биточки из мяса свинины, капуста тушеная, рожки отварные, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, сок, чай, яблоко. Ассортимент блюд соответствует представленному меню, вес каждого блюда соответствует раскладке.
2. В ходе проверки были сняты пробы готовой продукции с целью оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд.
3. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах.
4. Питание осуществляется на основании примерного, десятидневного меню у 1-5 классов, двенадцатидневного меню у 6- 11 классов и специального диетического меню у детей различными заболеваниями, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
6. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, норм выдаваемой порции и их стоимости.
7. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
8. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
9. Для обучающихся организован питьевой режим.
10. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи.

При дегустации комиссия отменила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, температура приготовленных блюд в норме.

Члены комиссии пришли к выводу:

1. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

2. Температура подачи приготовленных блюд соответствует требованиям СанПин.
3. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (спец. костюмы, перчатки, чепцы).
4. Перед входом в столовую для мытья рук имеются раковины с жидким мылом и дез. средством,
5. В обеденном зале столы накрыты, посадочных мест в достаточном количестве, каждый класс посещает столовую по определенному графику.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены. Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей и соблюдением температурного режима подачи приготовленных блюд.

Предложения:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.
2. Провести анкетирование родителей по организации питания за 2023-2024 учебный год.

С актом комиссии ознакомлена:

*А. / Миховенко М. Н.*

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Казаковой Н.Н.

Барышниковой Г.В.

Колодиной Н.Р.

Степаниденко Е.А.

*Казаковой*

*Барышниковой*

*Колодиной*

*Степаниденко*

Утверждаю:

Ген.директор ООО "КШП"

Е.М.Горелова

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №19

Н.И.Жиделева

**Меню на 15.12.2023г.**

**Меню горячих завтраков для учащихся 1-4 классов**

№	Наименование блюда	выход	цена
1.	Биточки (котлеты)из мяса свинины	80	49,21
2.	Капуста тушеная	150	20,82
3.	Хлеб пшеничный	30	3,28
4.	Хлеб ржаной	30	3,28
5.	Сок	200	15,64
6.	Яблоко	100	18,8
ИТОГО:			111,03

**Меню горячих завтраков для учащихся 5-11 классов**

№	Наименование блюда	выход	цена
1.	Биточки (котлеты)из мяса свинины	90	54,68
2.	Капуста тушеная	180	23,62
3.	Хлеб пшеничный	40	4,37
4.	Хлеб ржаной	30	3,28
5.	Сок	200	15,64
6.	Яблоко	120	22,1
ИТОГО:			123,69

**Меню горячих завтраков для учащихся 5-11 классов по цене 80 руб.**

1.	Биточки (котлеты)из мяса свинины	90	54,68
2.	Рожки отварные	180	10,42
3.	Хлеб пшеничный	30	3,28
4.	Хлеб ржаной	30	3,28
5.	Сок	200	15,64
ИТОГО:			87,30

**Меню для школьников продленного дня по цене 60 руб.**

№	Наименование блюда	выход	цена
1.	Каша молочная ассорти(рис,пшено)с маслом слив	250	20,16
2.	Слойка с творогом	100	32,00
3.	Хлеб пшеничный	30	2,59
4.	Чай с сахаром	200	5,00
ИТОГО:			59,75

Утверждаю:

Согласовано:

Ген.директор ООО "КШП"

Директор МБОУ СОШ №19

Е.М.Горелова

Н.И.Жиделева

Меню на 15.12 2023г.

**Меню 2-х разового (завтрак, обед) питания для 1-4 классов**

№	Наименование блюда	выход	цена
1.	Каша молочная ассорти(рис,пшено)с маслом слив	200	16,13
2.	Запеканка(сырник) из творога	50	34,82
3.	Молоко сгущенное	10	3,44
4.	Чай	180	5
5.	Хлеб пшеничный	30	2,59
№	Наименование блюда	выход	цена
1.	Уха рыбацкая	200	28,86
2.	Биточки (котлеты)из мяса свинины	80	49,21
3.	Капуста тушеная	150	20,82
4.	Хлеб пшеничный	40	4,37
5.	Хлеб ржаной	40	4,37
6.	Сок	200	15,64
7.	Яблоко	100	18,8
ИТОГО:			185,25

**Меню 2-х разового (завтрак, обед) питания для 5-11 классов**

№	Наименование блюда	выход	цена
1.	Каша молочная ассорти(рис,пшено)с маслом слив	250	20,16
2.	Запеканка(сырник) из творога	50	22,21
3.	Молоко сгущенное	10	3,44
4.	Чай	180	5,00
5.	Хлеб пшеничный	60	5,18
№	Наименование блюда	выход	цена
1.	Уха рыбацкая	250	36,09
2.	Биточки (котлеты)из мяса свинины	90	54,68
3.	Капуста тушеная	180	23,62
4.	Хлеб пшеничный	40	4,37
5.	Хлеб ржаной	40	4,37
6.	Сок	200	15,64
7.	Яблоко	120	22,1
ИТОГО:			216,86