

Акт №2
по итогам проведения бракеражной комиссии по питанию в
МБОУ СШ №17.

Дата: 26.10.2022
Время: 10 15

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СШ №17, организация работы столовой.

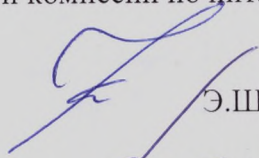
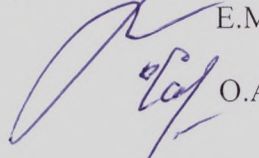
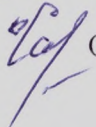
Мы, члены бракеражной комиссии по питанию: Кортункова Э.Ш., Сабанова Е.М., Салова О.А. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СШ №17.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам предоставляется горячий завтрак,
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МБОУ СШ №17 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 бракеражной комиссии по питанию:


Э.Ш.Кортункова

Е.М.Сабанова

О.А.Салова

День недели: Среда
(неделя 2)

Дата: 26 октября 2022

Утверждаю:
Генеральный директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Толмачев

МЕНЮ

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				белки	жиры	углеводы	
ЗАВТРАК							
3,01	Гастрономия/Сыр порционно	10	10	2,32	2,95	0,01	36,4
2,35	Каша молочная манная с маслом сливочным	200	250	7,12/8,9	11,68/14,6	31,06/38,8	257,6/322
786,04	Мучное кулинарное изделие/Булочка «Творожная»	60	60	6,69	5,77	29	194,89
351,1	Кисель фруктовый	200	200	0,03	0,02	18,62	73,23
0,09	Хлеб пшеничный	60	80	5	0,5	29,5	133,2
	Стоимость комплексного завтрака	82 руб	87руб				

ОБЕД

50,08	Салат из свеклы с сыром заправленный маслом растительным	60	100	1,99	4,53	4,95	68,27
124,26	Щи из свежей капусты на бульоне со сметаной	200/10	250/10	1,4	9,96	9,3	71,8
288,38/288,21	Птица, порционная запеченная с овощами	90	100	13,89	12,37	1,38	168,97
330,01/250,06	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	180	17,26	2,85	38,12	250,46
375,01	Чай черный с лимоном	200	200	0,24	0,06	15,22	58,58
5/5,41	Хлеб ржано-пшеничный/Хлеб пшеничный	70	70/50	1,85/5,64	0,36/0,73	23,94/48,2	126,7/244,2
	Стоимость комплексного обеда	116 руб	135 руб				

ПОЛДНИК

1,9	Салат коктейль фруктовый с сахарной пудрой		50		0,15	4,48	21,25
225,16	Сырники творожные	100	100	15,1	15,3	42,2	367,7
420,05	Напиток из яблок	200	200	0,1	0	15,7	59,3
	Стоимость комплексного полдника	40 руб	50 руб				

Группировочная ведомость к отчету

ЗАВТРАК 7-11 лет	ЗАВТРАК 11+лет	ОБЕД 7-11 лет	ОБЕД 7-11 лет Б/П	ОБЕД 11+лет	ОБЕД 11+лет Б/П	ПОЛДНИК 7-11 лет	ПОЛДНИК 11+ лет	Дегустация

Зав. Производством

Ф. Файрушова

Руководитель образовательного учреждения

Керимжанова