

Акт №3  
по итогам проведения контроля бракеражной комиссии по питанию в  
МБОУ СШ №17.

Дата: 28.11.22  
Время: 9:00

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:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- 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, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- 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).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- 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 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

**МЕНЮ**

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				белки	жиры	углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>							
28,01	Фрукт порционно	100	100	0,4	0,4	10	42,7
74,14/71,2	Каша молочная овсяная(геркулесовая) с маслом сливочным	200	250	8,68/11,38	12,51/12,51	31,2/33,6	251,95/253,4
693,08	Какао с молоком	200	200	4,68	5,15	22,58	151,5
0,09/5,1	Хлеб пшеничный	60	80	4,56/6,08	0,48/0,64	29,52/39,36	133,2/177,6
	<b>Стоимость комплексного завтрака</b>	<b>82 руб</b>	<b>87руб</b>				

**ОБЕД**

10,11/10,4	Салат из свежих овощей «Ассорти» заправленный растительным маслом	60	100	0,6/1	3,1/5,16	2,2/3,6	38,6/64,33
102,16/102,05	Суп картофельный с бобовыми(горох) с гренками на бульоне	200/50	250/50	4,8/6	3,1/3,84	19,85/20,92	129,2/148,3
331,39/267,65	Крокеты запеченные под соусом сметанным	90	100	15,34	24,23	5,12	204,11
332,02/332,25	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	180	5,7	3,43	36,45	270,31
519,01	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	200	0,06	0,02	20,73	78,2
5*	Хлеб ржано-пшеничный/Хлеб пшеничный	70	70/50	1,85	0,36	23,94	126,7
	<b>Стоимость комплексного обеда</b>	<b>116 руб</b>	<b>135 руб</b>				

**ПОЛДНИК**

54,65	Салат «Леди»мясо-овощной заправленный сметаной(термическая обработка)		50	3,44	5,48	3,19	76,37
695,31	Мучное кулинарное изделие/Ватрушка с творожной начинкой	100	100	12,8	7,6	40,5	280,5
407	Сок фруктовый	200	200	0,2	0,26	22,2	86,39
	<b>Стоимость комплексного полдника</b>	<b>40 руб</b>	<b>50 руб</b>				

**Группировочная ведомость к отчету**

ЗАВТРАК 7-11 лет	ЗАВТРАК 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

*А.В. Толмачев*  
 Руководитель общ. питания *А.В. Толмачев*