

Акт №6  
по итогам проведения бракеражной комиссии по питанию в  
МБОУ СШ №17.

Дата: 13.02.23  
Время: 09.45

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., Файзуллова А.С. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СШ №17.

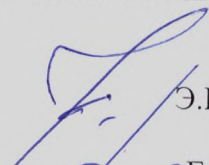

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам предоставляется горячий обед,
- 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; Имеются сколы на посуде;
- 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.

Замечание : направить ходатайство в ООО «Альтернатива» о замене посуды со сколами

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>							
1.61	Салат фруктовый с сахарной пудрой	100	100	0.65	0,3	9.2	42,5
679,23	Блинчики(промышленного производства) с соусом молочным / или/ молоко сгущенное	155/30	200/30	25,02/26,06	5,48/5,7	82,25/85,67	416,8/521
303,16	Кофейный напиток с молоком	200	200	5	3,2	24,66	141.28
5,1	Хлеб пшеничный	20	20	1.52	0.16	9.17	47
	<b>Стоимость комплексного завтрака</b>	<b>82 руб</b>	<b>87руб</b>				

<b>ОБЕД</b>							
47,19/47,13	Салат «Витаминный» из капусты с горошком	60	100	0,34/06	2,05/3.1	1,74/2.9	28,09/48.16
66236,09/66236	Борщ «Сибирский» с фасолью на бульоне	200	250	1,77/2.34	2.65/5.45	12.74/10,95	108.71/74.56
267.71/267.72	Шницель «Тотоша » запеченный с овощами	90	100	18.04/20.04	9.67/10.74	4/4,4	220.92/235.48
332/332,10	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	180	5,7/6,84	3,43/7.2	36,45/43,74	290,31/328.38
407	Сок фруктовый	200	200	0.2	0,26	22,2	86.4
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
	<b>Стоимость комплексного обеда</b>	<b>116 руб</b>	<b>135 руб</b>				

<b>ПОЛДНИК</b>							
54,52	Салат «Столичный» заправленный сметаной (термическая обработка)		50	3,44	5,48	3,19	76,37
456,31	Мучное кулинарное изделие/Пирожок печеный с мясо-овощной начинкой	100	100	4,18	11,16	45,29	287
375,01	Чай черный с лимоном	200	200	0,24	0,06	15,22	58,58
	<b>Стоимость комплексного полдника</b>	<b>40</b>	<b>50 руб</b>				

**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. Кабурисова*

Руководитель образовательного учреждения

*Ф. Кабурисова*