муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Селивановская средняя школа № 28- Центр образования с.Селиваново»

Акт **№3**

от 21.11.2022г.

Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

в составе

1.1.	М.А.Соустова	старший вожатый, делопроизводитель
1.2.	Е.Д. Моисеева	заведующий хозяйством, ответственный за питание
1.3.	А.В.Борзова	учитель
1.4.	Л.Г.Колобаева	учитель
1.5.	Г.В.Ряховская	представитель родительской общественности
1.6.	М.С. Бойко	представитель родительской общественности
1.7.	Н.Н.Колычева	представитель родительской общественности
1.8.	Н.А. Фомина	представитель родительской общественности

Информация об организации питания обучающихся в ноябре 2022г.

Наименование	№ строки	Количество обучающихся в образовательных организациях	Охват горячим питанием			
			Всего	из них:		
				завтраками	обедами	завтраками и обедами
1	2	3	4	5	6	7
Всего обучающихся в общеобразовательных организациях (сумма строк 02-03):	01	**120**	**104**	16	30	54
в том числе: 1-4 классы	02	**60**	**50**	15	0	35
5-11 классы	03	**70**	**54**	1	30	23

2022-2023уч.г. сентябрь

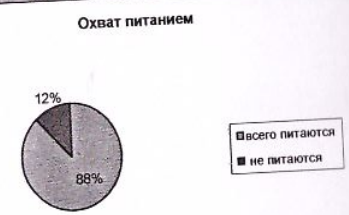
2022-2023ч.г. октябрь

2022-2023уч.г. ноябрь

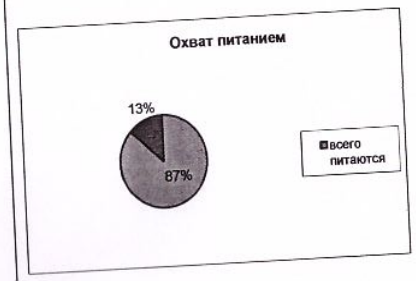
2022-2023уч.г. декабрь

2022-2023уч.г. сентябрь

2022-2023ч.г. октябрь



2022-2023уч.г. ноябрь



2022-2023уч.г. декабрь

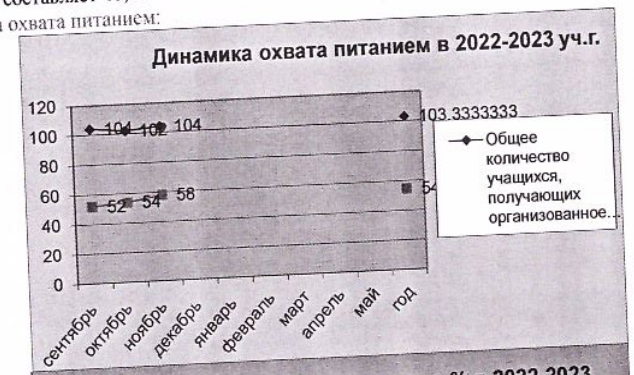
Общее количество учащихся, получивших организованное питание за 2020-2021 учебный год – **105,7** человек (**91%**).Охват двухразовым питанием за год составлял **37,37%.**

Общее количество учащихся, получавших организованное питание за 2021-2022 учебный год – **114** человек (**90,37%**).Охват двухразовым питанием за год составлял **44,96%.**

В школе обеспечена возможность пользоваться школьной столовой. В школе обучается **120** учащихся Общее количество учащихся, получающих организованное питание – 104 человека- **86,67%**

В Школе имеется десятидневное меню, разработанное в соответствии с рекомендованными суточными наборами продуктов питания. Охват двухразовым питанием составляет **48,33%.**

Динамика охвата питанием:



Обеспечение бесплатным льготным питанием детей из малообеспеченных семей и многодетных семей, детей с ОВЗ инвалидов

Посещение столовой 21 ноября 2022г.

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Наименование блюда	Выход, г	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак								
Питание детей 5 кл. (вариант 1, день 1)				130	170	11,2	12,6	2,8
	гор. блюдо	268	Омлет натуральный	200	26,8	0,2		6,4
	гор. напиток	457	Чай с сахаром	30	71,2	2,4	0,3	14,7
	хлеб		Батон йодированный					
Стоимость			**31,32 руб.**					
Завтрак								
Питание детей из многодетных семей (6-9) (вариант 1, день 1)				130	170	11,2	12,6	2,8
	гор. блюдо	268	Омлет натуральный	200	26,8	0,2		6,4
	гор. напиток	457	Чай с сахаром	30	71,2	2,4	0,3	14,7
	хлеб		Батон йодированный					
Стоимость			**31,32 руб.**					
Завтрак								
Завтрак для детей с ОВЗ (вариант 1, день 1)				130	170	11,2	12,6	2,8
	гор. блюдо	268	Омлет натуральный	200	26,8	0,2		6,4
	гор. напиток	457	Чай с сахаром	30	71,2	2,4	0,3	14,7
	хлеб		Батон йодированный					
Стоимость			**31,32 руб.**					

Обед								
Льготное питание детей (1-11кл.малооб.) (вариант 1, день 1)								
	закуска	1	Салат из белокачанной капусты	80	79,8	1,28	4,88	6,96
	1 блюдо	116	Суп картофельный с вермишелью	250	124,09	2,83	2,86	11,7
	2 блюдо	367	Мясо птицы в соусе с томатом	50/30	211,5	14,48	15,94	3,25
	гарнир		Рис отварной	150	203,5	3,6	4,8	36,4
	хол. напиток	495	Компот из сухофруктов с витамином С	200	84	0,6	0,1	20,1
			Батон нарезной	20	52,4	1,5	0,58	10,28
			Хлеб ржаной	30	58,7	2	0,4	11,9
Стоимость			72,00 руб.					

Обед								
Обед для детей с ОВЗ (вариант 1, день 1)								
	закуска	1	Салат из белокачанной капусты	80	79,8	1,28	4,88	6,96
	1 блюдо	116	Суп картофельный с вермишелью	250	124,09	2,83	2,86	11,7
	2 блюдо	367	Мясо птицы в соусе с томатом	50/30	211,5	14,48	15,94	3,25
	гарнир		Рис отварной	150	203,5	3,6	4,8	36,4
	хол. напиток	495	Компот из сухофруктов с витамином С	200	84	0,6	0,1	20,1
			Батон нарезной	20	52,4	1,5	0,58	10,28
			Хлеб ржаной	30	58,7	2	0,4	11,9
Стоимость			72,00 руб.					

Обед								
Дети-инвалиды,10-11 кл.многодетные(обед) (вариант 1, день 1)								
	закуска	1	Салат из белокачанной капусты	80	79,8	1,28	4,88	6,96
	1 блюдо	116	Суп картофельный с вермишелью	250	124,09	2,83	2,86	11,7
	2 блюдо	367	Мясо птицы в соусе с томатом	50/30	211,5	14,48	15,94	3,25
	гарнир		Рис отварной	150	203,5	3,6	4,8	36,4
	хол. напиток	495	Компот из сухофруктов с витамином С	200	84	0,6	0,1	20,1
			Батон нарезной	20	52,4	1,5	0,58	10,28
			Хлеб ржаной	30	58,7	2	0,4	11,9
Стоимость			72,00 руб.					

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Наименование блюда	Выход, г	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Обед								
Родительская плата Обед 7-17 (вариант 1, день 1)								
	закуска	1	Салат из белокачанной капусты	80	79,8	1,28	4,88	6,96
	1 блюдо	116	Суп картофельный с вермишелью	250	124,09	2,83	2,86	11,7
	2 блюдо	367	Мясо птицы в соусе с томатом	50/30	211,5	14,48	15,94	3,25
	гарнир		Рис отварной	150	203,5	3,6	4,8	36,4
	хол. напиток	495	Компот из сухофруктов с витамином С	200	84	0,6	0,1	20,1
			Батон нарезной	20	52,4	1,5	0,58	10,28
			Хлеб ржаной	30	58,7	2	0,4	11,9
Стоимость			72,00 руб.					

Органолептическая оценка пищи
Обед (обед для детей с ОВЗ)

Название блюда: салат из белокачанной капусты		**примечание**
Внешний вид пищи, ее цвет	Внешний вид - капуста нашинкована. Салат выложен в салатник, заправлен растительным маслом,	
Запах пищи	Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.	
Вкус	Без посторонних привкусов и запахов, кисловатый, в меру соленый	
Выход блюда	Соответствует заявленному в меню	
Температура подачи:	15С.	
Срок реализации:	Не более двух часов с момента подготовки,	

Технология приготовления соответствует технологической карте		
Название : суп картофельный с вермишелью		
Внешний вид и цвет	На поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части – картофель, нарезанный кубиками и макаронные изделия . ***Цвет***– светло-желтый (горчичный), овощей – натуральный, жира на поверхности – желтый.	
Запах	Чистый, свежий, ароматный	
Вкус	Характерный для смеси овощей с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, в меру соленый	
Качество обработки сырья	***Консистенция:*** картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.	
Выход блюда	Соответствует заявленному в меню	
Температура подачи	65С	
Технология приготовления соответствует технологической карте		

Название блюда: Рис отварной		
Внешний вид пищи, ее цвет	Зерна крупы, хорошо набухшие, сохранившие свою форму, легко отделяются друг от друга, серовато-белый цвет	
Запах пищи	чистый, свежий, ароматный	
Качество обработки сырья	Рассыпчатый, без лишних примесей	
Качество приготовления м изделий	Рис хорошо сохраняет форму, хорош разварен	
Вкус	Посторонних привкусов и запахов нет. Вкус, свойственный данному виду блюда, без горечи и признаков затхлости.	
Температура подачи	65С	
Выход блюда	Соответствует заявленному в меню	

Название блюда: мясо птицы в соусе томатном		
Внешний вид пищи, ее цвет	Мясо нарезано мелкими кусочками, томатный соус темно-красного цвета	
Запах пищи	чистый, свежий, ароматный	
Качество обработки сырья	Мясо не имеет лишних примесей	
Качество приготовления изделий	Мясо хорош разварено, распадается на волокна	
Вкус	Посторонних привкусов и запахов нет. Вкус, свойственный данному виду блюда, без горечи и признаков затхлости.	
Температура подачи	65С	
Выход блюда	Соответствует заявленному в меню	

Название 3 блюда: Компот из сухофруктов с витамином С		
Внешний вид и цвет	**Светлый, прозрачный, коричневого оттенка**	
Запах	Чистый, свежий, ароматный	

Вкус	Кисло-сладкий , характерный для компотов из сухофруктов	
Выход блюда	Соответствует заявленному в меню	
Проведение витаминизации	Журнал витаминизации 3 блюд заполняется регулярно. Родители знают о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности. Витаминизация блюд проводится под контролем ответственного лица.	

Название блюда: Хлеб ржаной		
Внешний вид и цвет	Светло-коричневый , чистый цвет	
Запах	чистый, свежий,мягкий	
Качество обработки сырья	Посторонних примесей нет , однородная консистенция	
Выход блюда	Соответствует заявленному в меню	
Технология приготовления соответствует технологической карте		

Название блюда: Батон нарезной		
Внешний вид и цвет	Соломенный , чистый цвет	
Запах	чистый, свежий,мягкий	
Качество обработки сырья	Посторонних примесей нет , однородная консистенция	
Выход блюда	Соответствует заявленному в меню	

Вывод:

Качество пищи хорошее, пища пригодна для употребления.

Эффекты

- повышение информированности родителей о состоянии здоровья детей и факторах, формирующих здоровье школьников;
- сложилась система воспитательной деятельности по формированию здорового образа жизни;
- увеличился охват горячим питанием.

Проблемы

- Охват двухразовым питанием не достигает 50%.

Задачи: обеспечение соблюдения Санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных Правил СП 2.4.3648-20».

Мероприятия и работы

№п.п.	Вид работ и мероприятий	Примечание
1.	Установка водонагревателей перед залом для приёма пищи	Представление Прокуратуры об устранении нарушений требования законодательства об образовании, о санитарно-эпидемиологическом благополучии от 26.02.2020 г. №7-34-2020 выполнено
2.	Профилактика электрических плит в столовой	Замена ТЭНов произведена
3.	Замена посуды для приготовления блюд на емкости из нержавеющей стали .	Продолжить обновление

4.	Упорядочение хранения уборочного инвентаря	Оборудовать место для хранения

Приобретения

	наименование	количество
1.	Приобретение шкафа для хранения посуды	2
2.	Приобретение бокалов	200
3.	Приобретение тарелок	200
4.	Замена светильников в зале для приёма пищи	30
5.	Приобретение разделочных досок в количестве	15
6.	Приобретение кастрюль емкостью 30л.	1
7.	Приобретение одного жарочного шкафа.	1
8.	Приобретение кулера напольного	2
9.	Приобретение стеллажей для хранения продукции в складском помещении	2
10.	Приобретение стола для сбора пищевых отходов	1
11.	Приобретение картофелеочистительной машины	1
12.	Приобретение овощерезательной машины	1
13.	Приобретение производственных столов (для разделки мяса, рыбы и птицы)	2
14.	Приобретение электромясорубки	1
15.	Приобретение фаршемешалка	1
16.	Приобретение котлетоформовочного автомата	1
17.	Приобретение хлеборезательной машины	1
18.	Приобретение мармита для горячих блюд	1
19.	Приобретение холодильного прилавка (витрина, секция)	1
20.	Приобретение посудомоечной машины	1
21.	Приобретение шкафов металлических для одежды	4
22.	Приобретение моющих средств	-
23.	Приобретение дезинфицирующих средств	10
24.	Приобретение гелей для рук ,1 л.	10
25.	Приобретение масок	1000
26.	Приобретение перчаток	1000
27.	Приобретение дезинфицирующих средств для поверхностей	10
28.	Замена смесителей.	15
29.	Замена посуды для приготовления блюд на емкости из нержавеющей стали	10
30.	Приобретение сковород	2
31.	Приобретение терок	2
32.	Приобретение ножей	5
33.	Приобретение подставок под столовые приборы	12
34.	Приобретение подставок под салфетки	12

Отв. завхоз Е.Д. Моисеева, сроки исполнения: постоянно,
Приобретения: по мере поступления финансовых средств

1.1. М.А.Соустова — старший вожатый, делопроизводитель
1.2. Е.Д. Моисеева — заведующий хозяйством, ответственный за питание
1.3. А.В.Борзова — учитель
1.4. Л.Г.Колобаева — учитель
1.5. Г.В.Ряховская — представитель родительской общественности

1.6. М.С. Бойко представитель родительской общественности
1.7. Н.Н.Колычева представитель родительской общественности
1.8. Н.А. Фомина представитель родительской общественности