

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ СОШ №28 г. Ставрополя « 15 » 12 2023

Комиссия в составе:

Шарова Н. А.-заместитель директора по ВР МБОУСОШ№28 г. Ставрополя

Аракелян Т. А.-социальный педагог МБОУСОШ№28, ответственный за организацию питания;

Шатеев А. А.-повар-бригадир;

Титаренко С. М -медицинский работник МБОУСОШ №28 г. Ставрополя;

Лубенец Д. В. - председатель родительского комитета 5В, 10Б класса;

Биджиева В.П .-член родительского комитета 3А класса

Васильева В. Е.-учащиеся класса, член ученического совета школы

Составили настоящий акт в том, что 15.12. 2023года была проверка качества питания в школьной столовой МБОУСОШ №28 г. Ставрополя.

В ходе проверки выявлено:

1. Администрацией школы организовано питание обучающихся на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся; да
2. Питание осуществляется по 10 дневному меню, утвержденному ИП «Карпачев В. Б.» да
3. Заключен двусторонний договор на организацию питания. да
4. Меню питания ежедневно до 1 урока вывешивается в школьной столовой; да
5. Привезенная продукция реализуется в день поставки и не хранится; да
6. Проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной, здоровой пище да
7. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет
8. Достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток на молоке, компот из сухофруктов, кисель, пакетированные соки; да
9. Широкий ассортимент первых блюд(овощной суп, борщ, суп с макаронными изделиями), хорошие вкусовые качества; да
10. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители присутствуют при питании в столовой детей; да
11. В течение учебного дня работает буфет, где можно приобрести соки, кондитерские изделия ; да
12. При входе в столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона (мойки, жидкое мыло, сушки для рук). да

Предложение и рекомендации

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
2. Рекомендовать расширить ассортимент готовой продукции.
3. Классным руководителям регулярно организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
4. Результаты проверки довести до сведения Управляющего совета, родителей, школьной администрации.

Шарова Н. А. - Машин
Аракелян Т. А. Тор
Шатеев А. А. Шатеев
Лубенец Д. В. Лубенец
Биджиева В. П. Биджиева
Васильева В. Е. Васильева
Митаренко С. И. Митаренко

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Директор МБОУ СОШ №28 г. Ставрополя


А. Н. Заверюха



Утверждено
Директор



Номер документа: СОВ №28 Отд./корп: _____ День: 15.12.23

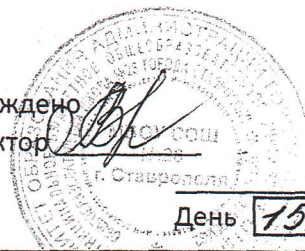
| Прием пищи | Раздел | № рец. | Блюдо | Выход, г | Цена | Калорийность | Белки | Жиры | Углеводы |
|--------------|-------------|---------------|---|-----------------|-------|--------------|-------|-------|----------|
| Завед | овощи свежи | 71 | Овощи натуральные свежие огурцы | 60 | 4 | 9,6 | 0,9 | 0,1 | 1,5 |
| | 1 блюдо | 108 | Суп картофельный с клецками | 250 | 4,66 | 115 | 5,6 | 4,8 | 10,2 |
| | 2 блюдо | 268 | Биточки из говядины с маслом сливочным | 90/9 | 27,34 | 343,9 | 16,5 | 24,2 | 14,3 |
| | гарнир | 171 | Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным | 180 | 4,5 | 325 | 11,46 | 8,12 | 51,52 |
| | 3 блюдо | 349 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 4 | 77,4 | 0 | 0 | 19,4 |
| | хлеб | | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 50 | 1 | 116,9 | 3,95 | 0,5 | 24,2 |
| | хлеб | | ХЛЕБ РЖАНОЙ | 50 | 1,5 | 129 | 4,3 | 1,65 | 21,25 |
| | | | Итого за прием пищи: | 889 | 47 | 1116,8 | 42,71 | 39,37 | 142,37 |
| | | | | | | | | | |
| | Лдни | гастр | 14 | Масло сливочное | 10 | 8,9 | 66 | 0,1 | 7,2 |
| Молочная каш | | 182 | Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом | 200/10 | 21,15 | 212,4 | 6,8 | 10,1 | 25,6 |
| 3 блюдо | | 382 | Какао с молоком | 200 | 5,95 | 134 | 2,9 | 2,5 | 24,8 |
| хлеб ржан | | | ХЛЕБ РЖАНОЙ | 50 | 1,5 | 129 | 4,3 | 1,65 | 21,25 |
| хлеб пшен | | | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 50 | 1 | 116,9 | 3,95 | 0,5 | 24,2 |
| | | | Итого за прием пищи: | 520 | 38,5 | 658,3 | 18,05 | 21,95 | 95,35 |
| | | | | | | | | | |
| | | Итого за день | Всего за день: | 1409 | 85,5 | 1775,1 | 60,76 | 61,32 | 238,32 |

15 год. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях
с редакцией Тутельян В.А. и Могильный М.П.

с производством _____
экономист по ценам _____ Л.А. Миргородская



Утверждено
Директор



Школа

СОШ № 28

Отд./корп

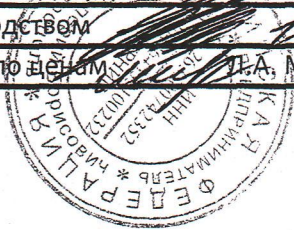
День 15.12.23

| Прием пищи | Раздел | № рец. | Блюдо | Выход, г | Цена | Калорийность | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------|------------------|----------------------|---|----------|--------|--------------|-------|--------|----------|
| Завтрак | гастр | 14 | Масло сливочное | 10 | 8,9 | 66 | 0,1 | 7,2 | 0,1 |
| | гастр | 15 | Сыр Российский | 15 | 9 | 54 | 3,5 | 4,4 | 0 |
| | блюда из творога | 71 | Лапшевник с творогом с маслом сливочным | 220/8/80 | 38,96 | 388,6 | 17,7 | 17,3 | 40,3 |
| | 3 блюдо | 379 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 6 | 113,4 | 2,9 | 1,9 | 20,9 |
| | хлеб ржан | | ХЛЕБ РЖАНОЙ | 50 | 3 | 129 | 4,3 | 1,65 | 21,25 |
| | хлеб пшен | | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 50 | 2,85 | 116,9 | 3,95 | 0,5 | 24,2 |
| Обед | фрукты | | Яблоко свежее колиброванное | 150 | 19,95 | 69,5 | 0,6 | 0,6 | 14,7 |
| | | | Итого за прием пищи: | 782 | 88,66 | 937,4 | 33,05 | 33,55 | 121,45 |
| | овощи свежи | 71 | Овощи натуральные свежие огурцы огурцы | 100 | 7,35 | 12 | 0,1 | 0,1 | 1,9 |
| | 1 блюдо | 108 | Суп картофельный с клецками | 250 | 4,66 | 115 | 5,6 | 4,8 | 10,2 |
| | 2 блюдо | 268 | Биточки из говядины с маслом сливочным | 100/10 | 42,55 | 343,9 | 16,5 | 24,2 | 14,3 |
| | гарнир | 171 | Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным | 200 | 3,5 | 268 | 7,1 | 10,1 | 40,3 |
| | 3 блюдо | 349 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 4,8 | 77,4 | 0 | 0 | 19,4 |
| | хлеб | | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 50 | 2,85 | 116,9 | 3,95 | 0,5 | 24,2 |
| | хлеб | | ХЛЕБ РЖАНОЙ | 50 | 3 | 129 | 4,3 | 1,65 | 21,25 |
| | фрукты | | Яблоко свежее колиброванное | 150 | 19,95 | 69,5 | 0,6 | 0,6 | 14,7 |
| | | Итого за прием пищи: | 1110 | 88,66 | 1131,7 | 38,15 | 41,95 | 146,25 | |
| | | Итого за день | 1892 | 177,32 | 2069,1 | 71,2 | 75,5 | 267,7 | |

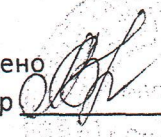
015 год. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях
од редакцией Тутельян В.А. и Мотильный М.П.

ав.производством

экономист по ценам Т.А. Миргородская



Утверждено
Директор



День 15.12.23

ла СОВ №28 Отд./корп

| Ием ци трак | Раздел | № рец. | Блюдо | Выход, г | Цена | Калорий ность | Белки | Жиры | Углеводы |
|-------------------|---------------|--------|---|----------|-------|------------------|-------|------|----------|
| | овощи нат | 70 | Овощи натуральные свежие помидоры | 100 | 4 | 19,7 | 1 | 0,2 | 3,5 |
| | 2 блюдо | 234 | Биточки рыбные с соусом сметанным с томатом | 100/50 | 21,6 | 146 | 12,8 | 7,3 | 10,4 |
| | гарнир | 125 | Картофель отварной с маслом сливочным | 180 | 6,4 | 167,9 | 3,3 | 5,7 | 25,9 |
| | 3 блюдо | | Напиток из плодов шиповника | 200 | 4 | 103 | 0,7 | 0,3 | 24,4 |
| | хлеб ржан | | ХЛЕБ РЖАНОЙ | 30 | 1,5 | 58,7 | 2 | 0,4 | 11,9 |
| | хлеб | | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 50 | 1 | 211,2 | 4,2 | 0,4 | 47,7 |
| | | | Итого за прием пищи: | 712 | 38,5 | 706,5 | 24 | 14,4 | 123,8 |
| д | овощи нат | 71 | Овощи натуральные свежие огурцы | 100 | 4 | 13,6 | 0,8 | 0,1 | 2,4 |
| | 1 блюдо | 108 | Суп картофельный с клецками | 250 | 4,15 | 139,3 | 3,6 | 5 | 20 |
| | 2 блюдо | 268 | Биточки из рубленные из говядины с маслом сливочным | 100/10 | 28,35 | 260 | 15,1 | 15,6 | 16,3 |
| | гарнир | 171 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 5 | 300,8 | 10,2 | 8,3 | 46,4 |
| | 3 блюдо | 349 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 3 | 120,5 | 0,4 | 0 | 24,8 |
| | хлеб | | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 50 | 1 | 211,2 | 4,2 | 0,4 | 47,7 |
| | хлеб | | ХЛЕБ РЖАНОЙ | 50 | 1,5 | 97,8 | 3,3 | 0,6 | 19,8 |
| | | | Итого за прием пищи: | 900 | 47 | 1144,2 | 37,4 | 30 | 182,9 |
| | Итого за день | | Всего за день: | 1610 | 85,5 | 1850,7 | 61,4 | 44,4 | 306,7 |

5 год. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

редакцией Тутельян В.А. и Мотильный М.П.

производством Мамедов
экономист по ценам Д.А. Миргородская



