

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ СОШ №28 г. Ставрополя «11» 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;

Апалькова Л. Н - председатель родительского комитета 1А класса;

Михайлова О. В. -председатель родительского комитета 1Б,5бкласса

Суетова В. В.-учащиеся класса, член ученического совета школы

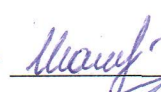
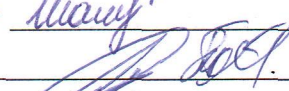
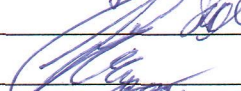

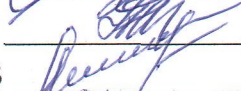
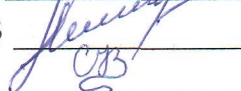
Составили настоящий акт в том, что 11.12. 2023года была проверка качества питания в школьной столовой МБОУСОШ №28 г. Ставрополя.

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. -  _____
Аракелян Т. А.  _____
Шатеев А. А.  _____
Апалькова Л. Н.  _____
Михайлова О. В.  _____
Суева В. В.  _____

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Директор МБОУ СОШ №28 г. Ставрополя



А. Н. Заверюха

11.12.23

Утверждено
Директор



Школа

СОШ № 28

Отд./корп

День

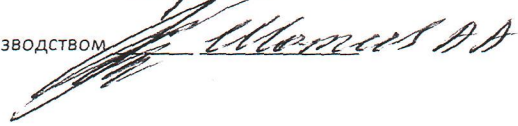
11.12.23

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	
Обед	овощи натур	71	Овощи натуральные свежие (огурцы)	60	4	9,6	0,6	0,1	1,5	
		1 блюдо	99	Суп из овощей со сметаной	250/10	5	91	3	4,2	10,2
	2 блюдо	278/331	Тефтели из мяса говядины с соусом сметанный с томатом		90/70	26,5	268	12,8	14,3	16,8
			гарнир	171	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	5	336,1	10,6	11,5
	3 блюдо	342	Компот из сухофруктов		200	4	111,1	0,2	0,2	27,1
			хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		50	1	116,9	3,95
	хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ		50	1,5	129	4,3	1,65	21,25
			Итого за прием пищи:		1110	47	1061,7	35,45	32,45	148,85
	гастрономия	№ 14 2015	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "Крестьянское" 72,5%		10	8,9	66	0,1	7,2	0,1
	Полдник	горячее	204	Макароны отварные с маслом сливочным		197/8/32	22,1	267,5	10,8	12
3 блюдо				379	Кофейный напиток с молоком		200	5	103,5	3,1
хлеб			ХЛЕБ РЖАНОЙ		50	1,5	129	4,3	1,65	21,25
Хлеб			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		50	1	116,9	3,95	0,5	24,2
			Итого за прием пищи:		547	38,5	682,9	22,25	23,75	89,95
Итого за день			Всего за день:		1795	85,5	1744,6	57,7	56,2	238,8

2015 год Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Тутельян В.А. и Могильный М.П.

Экономист по ценам  Миргородская Л.А.

Зав. производством



Утверждено
Директор

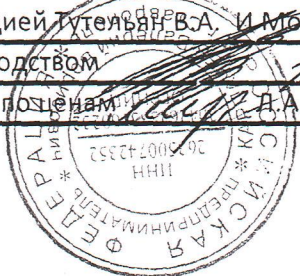
№ 11.12.23
Ball

Школа СОШ № 28 Отд./корп _____ День 11.12.23


Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	
	гастрогомия	№ 14 2015	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "Крестьянское" 72,5%	10	8,9	66	0,1	7,2	0,1	
	гастроном	№ 15 2015г.	СЫР "РОССИЙСКИЙ" (порциями)	15	9	54	3,5	4,4	0	
Завтрак	каши молочн	173	Каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом сливочным	200/10	20,6	212,4	6,8	10,1	25,6	
	3 блюда		СОК ФРУКТОВЫЙ (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт)	200	19,55	83,4	1	0,2	19,6	
	хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,5	129	4,3	1,65	21,25	
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2	116,9	3,95	0,5	24,2	
	фрукты		ЯБЛОКО свежее	150	19,95	69,5	0,6	0,6	14,7	
			Итого за прием пищи:	685	82,5	731,2	20,25	24,65	105,45	
Обед	овощи натур	71	Овощи натуральные свежие (огурцы)	60	3,1	9,6	0,6	0,1	1,5	
	1 блюдо	99	Суп из овощей со сметаной	250/10	5,69	91	3	4,2	10,2	
	2 блюдо	278/331	Тефтели из мяса говядины с соусом сметанный с томатом	90/70	38	268	12,8	14,3	16,8	
	гарнир	171	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	6,46	336,1	10,6	11,5	47,8	
	3 блюдо	342	Компот из сухофруктов	200	4,8	111,1	0,2	0,2	27,1	
	хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2	116,9	3,95	0,5	24,2	
	хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,5	129	4,3	1,65	21,25	
	фрукты		ЯБЛОКО свежее	150	19,95	69,5	0,6	0,6	14,7	
				Итого за прием пищи:		82,5	1131,2	36,05	33,05	163,55
		Итого за день		Всего за день:	1795	165	1862,4	56,3	57,7	269

2015 год. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Тугельян В.А. и Миргородский М.П.

Зав.производством *Миргородская*
Экономист по ценам *Миргородская*




об
Днев

Утверждено
Директор 

Школа СОШ № 28 Отд./корп День 11.12.23

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	каши молочн	173	Каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом сливочным	220/20	10	208,9	6,6	7,9	27,9
	гастрономия	№ 14	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "Крестьянское" 72,5%	10	8	75	0,1	8,3	0,1
	гастрономия	№ 15	СЫР РОССИЙСКИЙ	15	9	54,5	3,5	4,5	0
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,5	58,7	2	0,4	11,9
	Хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	211,2	4,2	0,4	47,7
	3 блюдо	377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	4	59,9	0,3	0,7	14,7
	фрукты		ЯБЛОКО СЕЗОННОЕ КАЛИБРОВАННОЕ 1 шт.	200	5	73	0,7	0,7	14,7
		Итого за прием пищи:	752	38,5	574,2	16,3	21,5	79,1	
Обед	овощи нат	71	Овощи натуральные свежие огурцы	100	4	13,6	0,8	0,1	2,4
	1 блюдо	99	Суп из овощей со сметаной	250/10	5	84,7	1,8	4,3	9,9
	2 блюдо	278	Тефтели рубленные из мяса говядины с соусом сметанный с томатом	100/60	26,35	206,3	12,6	12,2	12,8
	гарнир	171	Каша гречневая рассыпчатая	180	5	301,8	10,2	8,3	46,5
	3 блюдо	346	Компот из свежих яблок	200	4,15	108,5	0,2	0,2	26,7
	хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	116,9	4	0,5	24,2
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	129,00	4,3	1,65	21,3
			Итого за прием пищи:	1000	47	1030,4	33,1	26,1	167,3
	Итого за день		Всего за день:	1752	85,5	1604,6	49,4	47,6	246,5

2015 год Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Тутельян В.А. и Могильный М.П.

Экономист по ценам  Миргородская Л.А.

Зав. производством 


10-1208
2014

Утверждено
Директор 

Школа СОШ № 28 Отд./корп День 11.12.23

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
	гастрономия	№ 14 2015	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "Крестьянское" 72,5%	10	8,9	66	0,1	7,2	0,1
	гастроном	№ 15 2015г.	СЫР "РОССИЙСКИЙ" (порциями)	15	9	54	3,5	4,4	0
Завтрак	каши молочн	173	Каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом сливочным	220/10	24,16	212,4	6,8	10,1	25,6
	3 блюда		СОК ФРУКТОВЫЙ (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт)	200	20,8	83,4	1	0,2	19,6
	хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3	129	4,3	1,65	21,25
	Хлеб		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:	705	88,66	731,2	20,25	24,65	105,45
	овощи натур	71	Овощи натуральные свежие (огурцы)	100	7,35	12	0,1	0,1	1,9
	1 блюдо	99	Суп из овощей со сметаной	250/10	5,85	91	3	4,2	10,2
	2 блюдо	278/331	Тефтели из мяса говядины с соусом сметанный с томатом	100/80	38,86	268	12,8	14,3	16,8
	гарнир	171	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	200	6	336,1	10,6	11,5	47,8
	3 блюдо	342	Компот из сухофруктов	200	4,8	111,1	0,2	0,2	27,1
	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:	1190		1133,6	35,55	33,05	163,95
	Итого за день			Всего за день:	1895	#ЗНАЧ!	1864,8	55,8	57,7

2015 год Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Тутельян В.А. и Могильный М.П.

Экономист по ценам  Миргородская Л.А.
Зав. производством 