

**Акт**  
по осуществлению контроля за организацией и качеством питания в столовой  
МАОУ г. Нягани «Гимназия (корпус № 2)»

от 28.09.2022 года

№ 1

Комиссия в составе:

1. Сатдарова Н.Е., представитель родительской общности;
2. Прохорова Т. С., заместитель директора по УВР;
3. Зубаирова А. А., социальный педагог;
4. Зражевская Ф. М., медицинский работник БУ «Няганская городская детская поликлиника»;
5. Устюжанина Ю. Е., ответственное лицо за организацию питания в гимназии (корпус № 2);

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

№ п/п	Показатель	Оценка	Отметка (V)
1.	<b>Санитарное состояние столовой</b>	- полы чистые	✓
		- полы требуют уборки	
		- столы чистые	✓
		- требуют уборки	
		- мыло лежит на раковине	✓
		- мыло отсутствует	
2.	<b>Организация питания в гимназии</b>	- наличие дежурного администратора	✓
		- отсутствие дежурного администратора	
		- обучающиеся приходят в столовую в сопровождении классного руководителя	✓
		- обучающиеся приходят в столовую без сопровождения классного руководителя	
3.	<b>Наличие меню в столовой</b>	- меню размещено	✓
		- меню отсутствует	
4.	<b>Наличие контрольного блюда в столовой</b>	- блюдо предоставлено	✓
		- блюдо отсутствует	
		- соответствует меню	✓
		- не соответствует меню	
5.	<b>Соответствие раздаточных порций контрольному блюду</b>	- объем соответствует	✓
		- объем не соответствует	
6.	<b>Соблюдение температурного режима блюда</b>	- соблюдается	✓
		- не соблюдается	
7.	<b>Качество питания</b>	- много блюд осталось нетронутыми	
		- съели более половины	
		- съели все	✓
8.	Указать иные результаты проверки, в том числе выявленные недостатки		

**Соответствие меню:**

Завтрак:

Наименование	Органолептические свойства		Весовое соответствие отпуска
	Вкусовые качества	Температура подачи блюд	
1. Огурцы свежие	соответствуют	норма	30г.

2.	Котлета шкварн.	соответствуют	норма	60/30
3.	Картофель пюре	соответствуют	норма	150г.
4.	Мандарина св.	соответствуют	норма	110г.
5.	Напиток из облеп.	соответствуют	норма	200г.
6.	Хлеб пшеничный	соответствуют	норма	30г.

Обед:

Наименование	Органолептические свойства:		Весовое соответствие отпуска
	вкусовые качества	температура подачи блюд	
1. Соус из св. с сыр.	соответствуют	норма	60г.
2. Суп с фрика и зел.	соответствуют	норма	25/200/3
3. Тушеный из говяд.	соответствуют	норма	50/50
4. Каши перловая	соответствуют	норма	150г.
5. Напиток из вишни	соответствуют	норма	200г.
6. Яблоко свежее	соответствуют	норма	170г.
7. Хлеб пшеничный	соответствуют	норма	25г.
8. Хлеб дарницкий	соответствуют	норма	30г.

Вывод:

1. Нарушения при проверке не выявлены.
2. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии
3. о вкусовой и пищевой пище.
4. Требования к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
5. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют
6. нормам.
7. В рацион добавлены свежие фрукты и овощи, а также витаминизированные напитки (из облепихи, вишни).

Рекомендации:

---



---



---

Члены комиссии по питанию:

Прохова / Прохорова Т. С.  
Зуба / Зубаирова А. А.  
Зражевская / Зражевская Ф. М.  
Устюжанина / Устюжанина Ю. Е.  
Сатдарова / Сатдарова Н.Е.

МУП МО Г.НЯГАНЬ "КОМБИНАТ  
ПИТАНИЯ"

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора МАОУ МО г.Нягань Гимназия корпус 2 Прохорова Т.С.

**МЕНЮ**

на 28 сентября 2022

134 1-4 350 льгота

Номер п/п	Наименование блюд	Выход, г	Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Цена
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак							
1	Огурцы свежие порционно 30 г	30 г	0,0	0,2	1,1	5,4	5,88
2	Котлеты Школьные с/с 60/30 гр	60/30	11,0	10,9	11,2	187,2	43,36
3	Картофельное пюре 150 гр	150	5,1	0,8	1,1	53,8	20,02
4	Мандарины свежий 110	110	0,3	0,9	14,7	65,3	27,50
5	Напиток из облепихи 200 г	200			20,0	80,0	20,88
6	Хлеб пшеничный 30гр	30	0,3	2,4	14,4	69,9	3,54
Обед							
7	Салат из свеклы с сыром 60	60	4,3	3,2	4,7	69,7	18,16
8	Суп Новинка с мясными фрикадельками и зеленью 25/200/3	25/200/3	33,3	35,1	11,1	484,0	48,70
9	Гуляш из говядины 50/50	50/50	14,1	15,8	3,3	203,9	83,88
10	Каша перловая рассыпчатая 150 г	150	4,8	4,8	37,7	213,4	11,60
11	Напиток из вишни 200 г	200	0,0	0,1	17,5	70,6	11,24
12	Яблоко свежее 170 г	170	0,2	0,5	21,7	90,6	53,38
13	Хлеб пшеничный 25 гр.	25	0,2	1,9	11,5	55,3	2,96
14	Хлеб Дарницкий 30 гр.	30	0,4	2,0	10,5	53,6	3,00

Заведующий производством  
(должность)

подпись

Габдрахманова Э.Э.

расшифровка подписи

Медработник

(должность)

подпись

Зражевская Ф.М.

расшифровка подписи

МУП МО Г.НЯГАНЬ "КОМБИНАТ  
ПИТАНИЯ"

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора МАОУ МО г.Нягань гимназия корпус 2 Прохорова Т.С.

**МЕНЮ**

на 28 сентября 2022

280 1-4 не льгота

Номер п/п	Наименование блюд	Выход, г	Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Цена
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак							
1	Огурцы свежие порционно 30 г	30 г	0,0	0,2	1,1	5,4	5,88
2	Котлеты Школьные с/с 60/30 гр	60/30	11,0	10,9	11,2	187,2	43,36
3	Мандарины свежий 160	160	0,5	1,3	21,3	95,0	40,00
4	Картофельное пюре 150 гр	150	5,1	0,8	1,1	53,8	20,02
5	Напиток из облепихи 200 г	200			20,0	80,0	20,88
6	Хлеб пшеничный 30	30	1,1	2,6	17,0	88,6	4,74

Заведующий производством  
(должность)

  
подпись

Габдрахманова Э.Э.  
расшифровка подписи

Медработник  
(должность)

  
подпись

Зражевская Ф.М.  
расшифровка подписи