



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ  
ДЕПАРАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТНОМНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №96» г. ПЕРМИ

**А К Т**

комиссионной проверки организации горячего питания обучающихся в школьной столовой  
(родительский контроль)

" 28 " Марта 2022 г.

№ 3

**Комиссия в составе:**

**Председатель:**

**Л.И. Ерохина, председатель Управляющего совета школы**

**Члены комиссии**

**Ю.А. Ченцова, ответственная за организацию питания**

**обучающихся:**

**С.М. Семенова, медсестра**

**Е.Н. Четина, родитель**

**Ю.Э. Мухаметшина, родитель**

**А.А. Другалев, родитель**

составили настоящий Акт в том, что 28 марта 2022 г. в 14.30 была проведена проверка качества питания в столовой МАОУ «СОШ №96» г. Перми

**Цель проверки:** проконтролировать работу школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания утвержденному меню, согласованного директором школы
2. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся
3. Санитарное состояние зала столовой
4. Внешний вид сотрудников столовой
5. Опрос (анкетирование) среди учащихся 7х классов.
6. Наличие ежедневного меню на сайте и информационных стендах в столовой
7. Ознакомление с Актом документарной плановой проверки (в части «Организация питания обучающихся») от 11.03.2022 г. №375 Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по ПК (прилагается)

В ходе проверки комиссией установлено:

Администрацией школы организовано питание на бесплатной, платной и льготной основе.

Рацион питания соответствует утвержденному меню. Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании.

У входа в столовую для мытья рук имеются раковины с жидким мылом, сушилки для рук.

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, салфетки.

Сотрудники столовой одеты опрятно, каждый в форме, масках, перчатках.

По проведенному опросу (анкетированию) среди учащихся 7х классов, еда им нравится, дети довольны.

Проверка раздела «Организация питания» на школьном сайте показала, что раздел наполняется нормативной документацией, ежедневное меню своевременно обновляется.





**Организация питания обучающихся.** Организация горячего питания обучающихся осуществляется по договору №1 от 10.01.2022 года с Индивидуальным предпринимателем Соколовой Т.А. Питание организовано в соответствии с режимом работы МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №2 96» г. Перми. В соответствии с представленной ведомостью по предоставлению бесплатного питания учащимся начального общего образования за январь 2022 года, охват организованным горячим питанием 1-4 классов, включая бесплатное питание, составляет 100%.

Согласно экспертному заключению (ОБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 924-ЦА от 03.03.2022 г. по результатам санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок, установлено:

Представленное на экспертизу перспективное - дневное меню для организации питания детей от 7 до 11 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных организациях (для учащихся 1-4 классов) предполагает реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание — завтрак, обед. Согласно пояснительной записке МАОУ «СОШ № 96» г. Перми (б/н от 28.02.2022 г.) к представленному меню ИП Соколовой Т.А. организация питания детей планируется осуществляться посредством реализации основного меню (горячее питание) с учетом режима функционирования организации и режима обучения, что не противоречит п.8.1.2. Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Возрастная группа	Смена	Наименование
Дети 7-11 лет	1 смена	Завтрак «Переменка»
	2 смена	Обед «Обжорка»

Меню предоставлено на 12 дней — для общеобразовательных организаций, работающих по 6-ти дневному графику, работающих по 5-ти дневному графику, меню предусматривается как 10-ти дневное, исключая 6-ой и 12-й день.

Кроме того, представлено меню для детей для детей с ОВЗ:

Возрастная группа	Смена	Наименование
Дети ОВЗ	смена	Завтрак «Правильный»
	2 смена	Обед «Обжорка»

Представленный вариант меню содержат информацию о массе порций блюд, ссылки на № ТТК. Представленные меню-раскладки содержат информацию о калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ.

В представленном меню за 10 дней не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9., приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню включены блюда, технология приготовления которых предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки. Повторение одних и тех же блюд в течение одного дня и двух последующих дней не допускается.

Завтрак «Правильный» состоит из закуски (бутерброд с маслом, сыром/яйцо вареное/фрукт/йогурт/выпечная продукция), горячего блюда (каши/яичное/творожное блюда) и горячего напитка (чай, какао). Завтрак «Переменка» состоит из закуски (салаты одно-, двухкомпонентные/бутерброд с маслом, сыром/фрукт/йогурт/выпечная продукция), горячего блюда



(каши/яичное/творожное/мясное блюда) и горячего напитка (чай, какао). Обед «Обжорка», состоят из закуски, первого и второго блюда, гарнира, напитка.

**В меню завтраков «Правильный», «Переменка», обеда «Обжорка» включены продукты, являющиеся источниками полноценного белка: мясо, рыба, птица, яйца, творог, сыр, крупы и бобовые; для восполнения детьми витаминами — овощи, фрукты, витаминизированные напитки, чай с лимоном, компоты.**

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню включена специализированная пищевая продукция промышленного выпуска (витаминизированные напитки), в целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Суммарные объемы блюд в завтраки, обеды соответствуют п. 8.1.2, приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Требования по массе порций блюд согласно п.8.12. Приложения № 9 Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 соблюдаются.

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (завтраки) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 20-25 %), указанных в п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанГГиН 2.3/2.4.3590-20 и составило:

- калорийность завтрака «Переменка» от 510 ккал (минимальный показатель) до 650 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 21,7% до 27,7% соответственно;
- калорийность завтрака «Правильный» от 500 ккал (минимальный показатель) до 617 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 21,3% до 27,7% соответственно;

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (обеда) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 30-35 %), указанных в п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило:

- калорийность обеда «Обжорка» от 760 ккал (минимальный показатель) до 815 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 32,3% до 34,9% соответственно;

Содержание пищевых веществ и энергии в среднем за 1 день цикла при одноразовом питании и по отдельным приемам пищи составило (все данные химического состава ингредиентов блюд в меню представлены без учета потерь при тепловой кулинарной обработке):

- завтрак «Переменка» в среднем за 1 день цикла (10 дневное меню соответственно): белки - 24,6г — 31,9 % от суточной нормы; жиры — 19,9г — 25,2 % от суточной нормы; углеводы — 79,7г — 23,8 % от суточной нормы, энергетическая ценность — 596,9 ккал — 25,494 от суточной нормы;
- завтрак «Правильный» в среднем за 1 день цикла (10 дневное меню соответственно): белки - 21,4г — 27,8 % от суточной нормы; жиры — 17,2г — 21,8 % от суточной нормы; углеводы — 84,1г — 25,1 % от суточной нормы, энергетическая ценность — 577,4 ккал — 24,694 от суточной нормы;
- обед «Обжорка» в среднем за 1 день цикла (10 дневное меню соответственно): белки - 29,0г — 37,7 % от суточной нормы; жиры 26,4г — 33,4% от суточной нормы; углеводы — 105,6г — 3% от суточной нормы, энергетическая ценность — 776,4 ккал — 33,0% от суточной нормы;

**Изготовление и реализация данного ассортимента блюд и кулинарных изделий возможна в конкретной образовательной организации с учетом набора помещений, при условии оснащения техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и т.д.**

Примерное меню (Сезон: Осенне-Зимний) вариант 2 для детей 12-18 лет

Представленное на экспертизу перспективное 10 - дневное меню для организации питания детей от 12 до 18 лет на осенне-зимний период в общеобразовательных организациях предполагает реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание завтрак, обед. Согласно пояснительной записке МАОУ «СОШ №96» г. Перми (6/н от 28.02.2022 г.) к представленному меню ИП Соколовой ТА. организация питания детей планируется осуществляться посредством реализации основного меню (горячее питание) с учетом режима функционирования организации и режима обучения, **что не противоречит п.8.1.2. Приложения 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:**

Возрастная группа	Смена	Наименование
Дети 12-18 лет	смена	Завтрак «Лакомка»
	2 смена	Обед «Обжорка»

Меню предоставлено на 12 дней — для общеобразовательных организаций, работающих по 6-ти дневному графику, работающих по 5-ти дневному графику, меню предусматривается как 10-ти дневное, исключая 6-ой и 12-й день.

Кроме того, представлено меню для детей для детей с ОВЗ:

Возрастная группа	Смена	Наименование
дети ОИШ	1 смена	Завтрак «Правильный»
	2 смена	Обед «Обжорка»

Представленный вариант меню содержат информацию о массе порций блюд, ссылки на №ТТК. Представленные меню-раскладки содержат информацию о калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ.



В представленном меню за 10 дней не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9., приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню включены блюда, технология приготовления которых предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки. Повторение одних и тех же блюд в течение одного дня и двух последующих дней не допускается.

Завтрак «Правильный» состоит из закуски (бутерброд с маслом, сыром/яйцо вареное/фрукт/йогурт/выпечная продукция), горячего блюда (каши/яичное/творожное блюда) и горячего напитка (чай, какао). Завтрак «Лакомка» состоит из закуски (салаты одно-, двухкомпонентные/фрукт/кондитерская, выпечная продукция), горячего блюда (каши/творожное/мясное блюда) и напитка (какао, соки, компоты). Обед «Обжорка» состоит из закуски, первого и второго блюда, гарнира, напитка.

В меню завтраков «Правильный», «Лакомка», обеда «Обжорка» включены продукты, являющиеся источниками полноценного белка: мясо, рыба, птица, яйца, творог, сыр, крупы и бобовые; для восполнения детьми витаминами — овощи, фрукты, витаминизированные напитки, чай с лимоном, компоты.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню включена специализированная пищевая продукция промышленного выпуска (витаминизированные напитки), в целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Суммарные объемы блюд в завтраки, обеды соответствуют п.8.1.2, приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Требования по массе порций блюд согласно п.8.1 2. Приложения № 9 Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 соблюдаются.

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи (завтраки) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 20-25%), указанных в п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило:

- калорийность завтрака «Лакомка» от 590 ккал (минимальный показатель) до 779 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 21,7% до 28,6% соответственно;
- калорийность завтрака «Правильный» от 550 ккал (минимальный показатель) до 650 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 20,2% до 23,9% соответственно;

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи (обеда) для детей не ниже величин (доля суточной потребности 30-35%), указанных в п.8.1.2. Приложение Таблица 3, п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило:

- калорийность обеда «Обжорка» от 875 ккал (минимальный показатель) до 925 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 32,2% до 34,0% соответственно;

Содержание пищевых веществ и энергии в среднем за I день цикла при одноразовом питании и по отдельным приемам пищи составило (все данные химического состава ингредиентов блюд в меню представлены без учета потерь при тепловой кулинарной обработке):

- завтрак «Лакомка» в среднем за день цикла (10 дневное меню соответственно): белки - 35,2г — 39,1 % от суточной нормы; жиры — 32,9г — 35,8 % от суточной нормы; углеводы — 126,4г — 33,0 % от суточной нормы, энергетическая ценность — 943,4 ккал — 34,7% от суточной нормы;

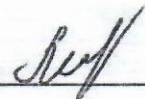
- завтрак «Правильный» в среднем за день цикла (10 дневное меню соответственно): белки - 26,0г — 28,9 % от суточной нормы; жиры — 20,6г — 22,4 % от суточной нормы; углеводы — 92,5г — 27,4 % от суточной нормы, энергетическая ценность — 660 ккал — 24,3% от суточной нормы;

- обед «Обжорка» в среднем за день цикла (10 дневное меню соответственно): белки - 34,2 г — 38,0 % от суточной нормы; жиры 32,6 г — 35,4 % от суточной нормы; углеводы — 126,7 г — 33,0 % от суточной нормы, энергетическая ценность — 938,1 ккал — 34,5% от суточной нормы;

**Изготовление и реализация данного ассортимента блюд и кулинарных изделий возможна в конкретной образовательной организации с учетом набора помещений, при условии оснащения техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и т.д.**

Л.С. Лесникова, специалист-эксперт отдела надзора по  
гигиене труда Управления  
Роспотребнадзора по Пермскому краю

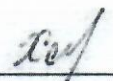
(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов),  
проводившего документарную проверку)



---

Н.И. Хамитова, главный специалист-эксперт  
отдела надзора по гигиене труда Управления  
Роспотребнадзора по Пермскому краю

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего  
документарную проверку)



---