

МБОУ "Маловская средняя общеобразовательная школа"

Акт

проверки организации питания обучающихся от 25 ноября 2021 года

25 ноября 2021 года комиссия в составе руководителя центра «Точка роста» Шарстепановой Е.В., представителя родительской общественности Поповой В.Н., диетсестры Ландиной Т.Н. провели проверку организации питания обучающихся.

1. Обеспечение питания обучающихся  
завтрак 1-4 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
Рыба запеченная	50	21,8	6,5	0,25	252
Рис с маслом	150	3,6	1,2	29,9	192,5
Салат из свеклы	30		3,0	8,9	68
Напиток шиповника	200	0,57	0,07	27,09	99,39
Хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
Чоко-пай	1(30)	1,6	0,5	22,1	88,1
<b>итого</b>	<b>490</b>	<b>48,47</b>	<b>27,07</b>	<b>101,04</b>	<b>798,99</b>

завтрак 5-11 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
Рыба запеченная	50	21,8	6,5	0,25	252
Рис с маслом	150	3,6	1,2	29,9	192,5
Салат из свеклы	30		3,0	8,9	68
Напиток шиповника	200	0,57	0,07	27,09	99,39
Хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
<b>итого</b>	<b>460</b>	<b>46,87</b>	<b>26,57</b>	<b>78,94</b>	<b>710,89</b>

2. Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи блюда были средней температуры.

3. Витаминизация пищи, потребление в питание обучающихся фруктов. Витаминизация блюд осуществляется путем добавления в компот и кисель аскорбиновой кислоты.

4. В школе имеется двухнедельное меню, утвержденное директором школы, имеется ежедневное меню составленное диетсестрой и утвержденное директором школы.

5. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым и биологически активным веществам.

6. Энергетическая ценность питания:  
завтрак 1-4 класс

7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

завтрак 1-4 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
Рыба запеченная	50	21,8	6,5	0,25	252
Рис с маслом	150	3,6	1,2	29,9	192,5
Салат из свеклы	30		3,0	8,9	68
Напиток шиповника	200	0,57	0,07	27,09	99,39
Хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
Чоко-пай	1(30)	1,6	0,5	22,1	88,1
<b>итого</b>	<b>490</b>	<b>48,47</b>	<b>27,07</b>	<b>101,04</b>	<b>798,99</b>

завтрак 5-11 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
Рыба запеченная	50	21,8	6,5	0,25	252
Рис с маслом	150	3,6	1,2	29,9	192,5
Салат из свеклы	30		3,0	8,9	68
Напиток шиповника	200	0,57	0,07	27,09	99,39
Хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
<b>итого</b>	<b>460</b>	<b>46,87</b>	<b>26,57</b>	<b>78,94</b>	<b>710,89</b>

8. На сайте школы размещена следующая информация:

- Федеральный закон от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
- О внесении изменений в постановление Правительства Республики Бурятия от 06.02.2013 № 49 «Об утверждении Государственной программы Республики Бурятия «Развитие образования и науки» (Порядок предоставления и распределения субсидий из республиканского бюджета бюджетам муниципальных районов (городских округов) в Республике Бурятия на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, в которых отсутствуют условия для организации горячего питания обучающихся в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях)
- О внесении изменений в статьи 18 и 24 Закона Республики Бурятия "Об образовании в Республике Бурятия"
- Постановление МО "Баунтовский эвенкийский район" № 315 от 19.10.2020г. "Об утверждении Положения о порядке организации горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях Баунтовского эвенкийского района"
- Постановление МО "Баунтовский эвенкийский район" № 314 от 19.10.2020 г. "Об организации питания учащихся 5-11 классов в 2020 году"
- Локальные документы об организации питания в школе.

- Меню

9. Оснащение пищеблока технологическим оборудованием, исправность:

В пищеблоке имеется технологическое оборудование. Оно находится в рабочем состоянии.

10. Все работники столовой обеспечены средствами индивидуальной защиты: маски, перчатки.

11. Все продукты на момент проверки имеют сертификаты соответствия, соблюдено товарное соседство. Продукты хранятся при соответствующей температуре. Не качественных продуктов не выявлено.

12. Журнал брокеража готовой продукции ведется. Заполняется ежедневно и своевременно.

13. Лабораторные исследования были проведены в сентябре и в декабре 2020 года.

14. Органолептическая проба блюд:

В момент проверки были попробованы блюда:

Рыба запеченная – хорошо пропеченная, умеренно соленая, отдельными кусочками

Рис отварной – рассыпчатый, хорошо сварен, заправлен сливочным маслом

Салат из свеклы – свекла хорошо сварена, натерта на терке приправлена маслом, умеренно соленая

Напиток шиповника – насыщенного цвета, сладкий.

Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками.

15. После завтраков остались отходы от шиповника и хлеба, было немного риса и рыбы.

Члены комиссии:

<u>Е.В. Шарстепанова</u>	Е.В. Шарстепанова
<u>В.Н. Попова</u>	В.Н. Попова
<u>Т.Н. Ландина</u>	Т.Н. Ландина