

МБОУ "Маловская средняя общеобразовательная школа"

Акт

проверки организации питания обучающихся от 24 ноября 2022 года

24 ноября 2022 года комиссия в составе зам директора по воспитательной работе Кошелевой Л.П., представителя родительской общественности Мартыненко Г.В., Васильцова Н.С. провели проверку организации питания обучающихся.

1. Обеспечение питания обучающихся  
завтрак 1-4 класс и 5-11 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
солянка с мясом	200	1,3	8	22,2	108
чай с сахаром	200	0,1	0	12,8	51,5
хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
<b>ИТОГО</b>	<b>450</b>	<b>22,3</b>	<b>23,8</b>	<b>47,8</b>	<b>258,5</b>

2. Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи блюда были средней температуры 75С<sup>0</sup>

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 и 5-11 класс –258,5 Ккал  
обед 2-11 класс –681,6 Ккал

7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.  
Обед 2-11 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
суп с клецками	250	9,1	8,7	43,4	136,7
Жаркое по домашнему	200	16,98	15,12	21,16	389,6
компот из с/фр	200	1,55	1,45	2,17	56,3
хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
<b>ИТОГО</b>	<b>700</b>	<b>48,53</b>	<b>41,07</b>	<b>79,53</b>	<b>681,6</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 декабре 2021 года.

14. Органолептическая проба блюд:

В момент проверки были попробованы блюда:

Завтрак

Солянка с мясом – мясо мягкое сочное, капуста хорошо стужена, умеренно соленая

Чай с сахаром – насыщенного цвета, сладкий

Хлеб– хлеб свежий, мягкий, порезан ломтиками

15. После завтраков остались отходы от чая, хлеба, было немного капусты

Обед

Суп с клецками – клецки отдельные, картофель не разварен, умеренно густой, соленый

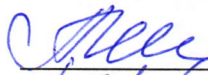

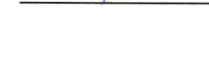
Жаркое по домашнему – мясо мягкое, сочное, картофель хорошо сварен, умеренно густое, соленое

Компот из с/фруктов – насыщенного цвета, сладкий

Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками

16. После обеда остались отходы от супа, компота и хлеба

Члены комиссии:

Кошелева Л.П.

Мартыненкова Г.В.

Васильцова Н.С.