

МБОУ "Маловская средняя общеобразовательная школа"

Акт

проверки организации питания обучающихся от 16 мая 2023 года

16 мая 2023 года комиссия в составе Советника директора по воспитательной работе Твердая Л.Ю., представителя родительской общественности Васильцова Н.С., Ландина Т.Н. 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
плов с мясом	200	9	6,6	42,4	277,6
зеленый горошек	30	3	0	6	35
чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	55,8
хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
<b>итого</b>	<b>480</b>	<b>33,12</b>	<b>22,4</b>	<b>74,9</b>	<b>467,4</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 – 467,4 Ккал

обед 2-11 класс – 1189,11Ккал

7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Обед 2-11 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
рассольник	250	2,3	5,1	15,9	289,4
биточки мясные	100	2,4	3,5	25,8	260,41
гречка с маслом	150	9,3	8,7	57,2	451,4
кисель	200	0	0,65	21,34	88,9
хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
<b>итого</b>	<b>750</b>	<b>34,9</b>	<b>33,75</b>	<b>133,04</b>	<b>1189,11</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 2022 года.

14. Органолептическая проба блюд:

В момент проверки были попробованы блюда:

Завтрак

Плов с мясом – мясо мягкое, сочное, рис рассыпчатый, умеренно соленый

Зеленый горошек – соответствует срокам

Чай с сахаром – насыщенного цвета, сладкий

Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками

15. После завтраков остались отходы от чая, немного плова и хлеба

Обед

Рассольник – умеренно густой, соленый, овощи сохранили нарезку

Биточки мясные – округлой формы, хорошо пропеченные, прокипяченные в соусе, умеренно соленые


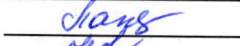

Гречка с маслом – рассыпчатая, хорошо сварена, умеренно соленая, заправлен маслом

Кисель – розового цвета, умеренно густой, сладкий

Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками

16. После обеда остались отходы от супа, биточков и гречки в малых количествах

Члены комиссии:

	Твердая Л.Ю.
	Ландина Т.Н.
	Васильцова Н.С.