

МБОУ "Маловская средняя общеобразовательная школа"

Акт

проверки организации питания обучающихся от 16 декабря 2024 года

16 декабря 2024 года комиссия в составе: Советника по воспитанию Твердой Л.Ю., представителей родительской общественности Меньшиковой И.В., Шаниной О.И. провели проверку организации питания обучающихся.

1. Обеспечение питания обучающихся
завтрак 1-4 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
омлет	150	6,51	12,07	1,22	250,00
чай с сахаром	200	0,1	0,03	9,9	48
хлеб	50	3,8	0,45	24,85	113
фрукт(банан)	100	1,5	0,5	21	96
итого	500	11,91	13,05	56,97	507,00

Завтрак 5-11 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
омлет	200	6,51	12,07	1,22	250,00
чай с сахаром	200	0,1	0,03	9,9	48
хлеб	50	3,8	0,45	24,85	113
фрукт	100	1,5	0,5	21	96
итого	550	11,91	13,05	56,97	507,00

2. Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи блюда были средней температуры 75С⁰

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 – 507 Ккал

обед 1-11 класс – 981,53Ккал

7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Обед 1-4 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
уха из сайры	250	10,3	10,1	17,2	200,90
ленивые голубцы	200	25,38	21,25	44,61	471,25
компот из с/фр	200	1,16	0,3	37,12	196,38
хлеб	50	3,8	0,45	24,85	113
итого	700	40,64	32,1	123,78	981,53

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
уха из сайры	300	10,3	10,1	17,2	200,90
ленивые голубцы	300	25,38	21,25	44,61	471,25
компот из с/фр	200	1,16	0,3	37,12	196,38
хлеб	100	3,8	0,45	24,85	113
итого	900	40,64	32,1	123,78	981,53

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 МА "Баунтовский эвенкийский район" № 348 от 04.09.2024г. "Об утверждении Положения о порядке организации горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях Баунтовского эвенкийского района"
- Постановление МО МА "Баунтовский эвенкийский район" № 360 от 17.09.2024 г. "Об организации питания учащихся 5-11 классов в 2024-2025 учебном 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 25.11.2024 года.

14. Органолептическая проба блюд:

В момент проверки были попробованы блюда:

Завтрак

Омлет – хорошо пропеченный, золотистого цвета, воздушный, умеренно соленый

Чай с сахаром – насыщенного цвета, сладкий

Хлеб– свежий, мягкий порезан ломтиками

15. После завтраков остались отходы от чая, омлета, немного хлеба

Обед

Уха из сайры – сайра отдельными кусочками, умеренно густой, соленый

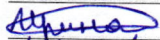
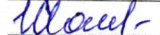
Ленивые голубцы – мясо мягкое, сочное, овощи хорошо тушены, умеренно соленые

Компот из с/фр – насыщенного цвета, сладкий

Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками

16. После обеда остались отходы от супа и немного хлеба.

Члены комиссии:

Твердая Л.Ю.
Меньшикова И.В.
Шанина О.И..