

МБОУ "Маловская средняя общеобразовательная школа"

Акт

проверки организации питания обучающихся от 24 ноября 2023 года

24 ноября 2023 года комиссия в составе заместителя директора по воспитательной работе Кошелевой Л.П., представителей родительской общественности Твердой Л.Ю., Меньшиковой И.В., Шаниной О.И. 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
суп молочный с лапшой	250	6,3	6,8	19,3	163,6
чай с молоком	200	0,2	0	13,7	55,8
хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
вареная сгущенка	20	1,2	1,7	10,8	64
фрукт	100	0,2	0,8	7,5	38
<b>итого</b>	<b>620</b>	<b>28,8</b>	<b>25,1</b>	<b>64,1</b>	<b>420,4</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 – 420,4 Ккал

обед 2-11 класс – 654,2 Ккал

7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Обед 2-11 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
суп с фрикадельками	250	2,31	9,71	6,89	117
картофельное пюре	150	3	4,4	20,04	290,9
сельдь соленая	60	6,68	4,36	6,2	91
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>710</b>	<b>34,44</b>	<b>35,72</b>	<b>48,1</b>	<b>654,2</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 07.11.2023 года.

14. Органолептическая проба блюд:

В момент проверки были попробованы блюда:

#### Завтрак

Суп молочный с лапшой – умеренно густой, сладкий, вермишель не разварена, заправлен сливочным маслом

Чай с молоком – кремового цвета, умеренно горячий

Хлеб с вареной сгущенкой – свежий, мягкий порезан ломтиками, сгущенка помазана на хлеб, соответствует срокам годности

Яблоко – свежее, без язвочек.

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

Обед

Суп с фрикадельками – фрикадельки отдельные, умеренно густой, соленый.

Сельдь соленая – порезана кусочками, соответствует срокам

Картофельное пюре – хорошо сварено, воздушное, умеренно соленое

Компот из с/фр – насыщенного цвета, сладкий

Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками

16. После обеда остались отходы от супа, немного рыбы и картофеля.

Члены комиссии:

 Кошелева Л.П.

 Твердая Л.Ю.

 Меньшикова И.В.

 Шанина О.И.