

МБОУ "Маловская средняя общеобразовательная школа"

Акт

проверки организации питания обучающихся от 21 ноября 2024 года

21 ноября 2024 года комиссия в составе: Советника по воспитанию Твердой Л.Ю., представителей родительской общественности Меньшиковой И.В., Яценко Е.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
рыба запеченная	120	7,7	8,7	10,7	151,9
рис с маслом	200	5,82	9,74	50	298,47
кукуруза	100	16,58	48,65	27,45	156
Чай с сахаром	200	0,1	0,03	9,9	48
хлеб	50	3,8	0,45	24,85	113
итого	670	34	67,57	122,9	767,37

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 – 767,37 Ккал

обед 1-11 класс – 737,41 Ккал

7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Обед 5-11 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
рассольник	300	2,2	6	17,1	148,61
лапша с маслом	200	5,25	0,6	34,8	168
котлета мясная	100	15,5	11,5	15,7	235
напиток шиповника	200	0,4	0,27	16	72,8
хлеб	100	3,8	0,45	24,85	113
итого	900	27,15	18,82	108,45	737,41

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 05.03.2024 года.

14. Органолептическая проба блюд:

В момент проверки были попробованы блюда:

Завтрак

Рыба запеченная – отдельными кусочками, хорошо пропеченная, золотистого цвета, умеренно соленая

Рис с маслом – рассыпчатый, хорошо сварен, умеренно соленый, заправлен маслом

Кукуруза – соответствует срокам

Чай с сахаром – насыщенного цвета, сладкий

Хлеб – свежий, мягкий порезан ломтиками

15. После завтраков остались отходы от чая, рыбы, риса, немного хлеба

Обед

Рассольник – овощи сохранили нарезку, умеренно густо, соленый

Лапша с маслом – раздельная, хорошо сварена, умеренно соленая, заправлена маслом

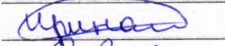
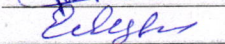
Котлета мясная – овальной формы, хорошо пропеченная и прокипяченная в соусе, умеренно соленая

Напиток шиповника – 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.

Яценко Е.С.