

МБОУ "Маловская средняя общеобразовательная школа"

Акт

проверки организации питания обучающихся от 22 октября 2024 года

22 октября 2024 года комиссия в составе: Советника по воспитанию Твердой Л.Ю., представителей родительской общественности Меньшиковой И.В., Ландиной 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
гуляш в соусе	90	22,5	19,9	7	298
лапша с маслом	150	8,7	9,4	57,9	336,5
икра кабачковая	60	0	2,1	2,1	114
чай с сахаром	200	0,1	0,03	9,9	35
хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
итого	550	52,2	47,23	89,7	882,5

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 – 882,5 Ккал

обед 1-11 класс – 685,27 Ккал

7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Обед -5-11 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
борщ из свежей капусты	250	1,8	4,9	10,9	95,2
рыба запеченная	100	7,7	8,7	10,7	151,9
рис с маслом	150	5,8	9,7	50	298,5
напиток шиповника	200	0,3	0,1	9,5	40,67
хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
итого	750	36,5	39,2	93,9	685,27

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

Гуляш в соусе – мясо мягкое, сочное, хорошо тушено в соусе, умеренно соленое

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

Икра кабачковая – соответствует срокам

Чай с сахаром – насыщенного цвета, сладкий

Хлеб – свежий, мягкий порезан ломтиками

15. После завтраков остались отходы от чая, лапши с мясом, немного хлеба

Обед

Борщ из свежей капусты – цвет ярко выражен, овощи сохранили нарезку, умеренно густой, соленый.

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

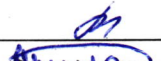
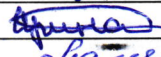
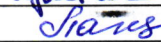
Рис отварной с маслом – рассыпчатый, хорошо сварен, умеренно соленый, с маслом

Напиток шиповника – насыщенного цвета, сладкий

Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками

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

Члены комиссии:

Твердая Л.Ю.

Меньшикова И.В.

Ландина Т.Н.