

МБОУ "Маловская средняя общеобразовательная школа"

Акт

проверки организации питания обучающихся от 23 сентября 2024 года

23 сентября 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 и 5-11 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
каша пшенная	200	5,67	5,28	32,55	200
какао с молоком	200	5,7	5,8	38,4	219
хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
сыр	20	3,48	4,48	0	34,2
Фрукт (банан)	100	0,4	0,4	9,8	47
итого	570	36,15	31,76	93,55	599,2

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 – 599,2 Ккал

обед 1-11 класс – 536,89 Ккал

7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Обед 5-11 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
суп овощной	250	2,5	9	14	147,55
плов с мясом	200	14,1	11,7	14	214,34
кисель	200	0	0	20	76
хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
итого	700	37,5	36,5	60,8	536,89

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

Каша пшеничная – умеренно густая, сладкая, хорошо сварена, заправлена сливочным маслом

Какао с молоком – кремового цвета, умеренно горячий, сладкий

Хлеб с сыром – свежий, мягкий порезан ломтиками, сыр соответствует срокам

Фрукт Банан – свежий, без язвочек.

15. После завтраков остались отходы от какао, каши, немного хлеба

Обед

Суп овощной – овощи сохранили нарезку, умеренно густой, соленый.

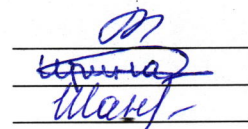
Плов с мясом – мясо мягкое, сочное, рис рассыпчатый, умеренно соленый

Кисель – розового цвета, умеренно густой, 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.

Шанина О.И.