

МБОУ "Маловская средняя общеобразовательная школа"

Акт

проверки организации питания обучающихся от 21 марта 2024 года

21 марта 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
плов с мясом	200	14,1	11,7	13,9	214,3
томаты в с/соку	60	0	0	7	35
чай с сахаром	200	0,1	0,03	9,9	35
хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
кондитерские изделия(ломтишка)	30	1,3	5	21,3	133
<b>итого</b>	<b>540</b>	<b>36,4</b>	<b>32,53</b>	<b>64,9</b>	<b>516,3</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 – 516,3 Ккал

обед 1-11 класс – 874,56 Ккал

7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Обед 1-11 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
суп овощной	250	2,5	9	14	147,55
биточки мясные	90	18,7	13,9	18,8	274,5
лапша с маслом	150	8,8	9,3	57,9	336,51
каркадэ	200	0	0	0	17
хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
<b>итого</b>	<b>740</b>	<b>50,9</b>	<b>48</b>	<b>103,5</b>	<b>874,56</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 05.03.2024 года.

14. Органолептическая проба блюд:

В момент проверки были попробованы блюда:

#### Завтрак

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

Томаты в с/соку – соответствует срокам годности

Чай с сахаром – насыщенного цвета, сладкий

Хлеб – свежий, мягкий порезан ломтиками

Кондитерские изделия ломтишка – упаковка без повреждений, соответствует срокам

15. После завтраков остались отходы от чая, плова, хлеба

#### Обед

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

Биточки мясные – шарообразной формы, хорошо пропеченные и прокипяченные в соусе


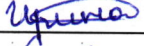

Лапша с маслом – раздельная, хорошо сварена, заправлена сливочным маслом, умеренно соленая

Каркадэ – насыщенного цвета, сладкий

Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками

16. После обеда остались отходы от супа, немного биточков с лапшой, каркадэ.

Члены комиссии:

	Твердая Л.Ю.
	Меньшикова И.В.
	Ландина Т.Н.