

МБОУ «Ивановская основная общеобразовательная школа»

СПРАВКА

проверки организации питания обучающихся от 23 декабря 2022 года

23 декабря 2022 года комиссия в составе заместителя директора по воспитательной работе Московец Г.Н., председателя родительского комитета Хлыновой А.В., ответственного по горячему питанию Филипповской Г.Р., провели проверку организации питания обучающихся.

1. Обеспечение питания обучающихся

Меню 2-4 класс

Наименование блюда	Выход грамм				
		белки	жиры	углеводы	Ккал
салат из белокочанной капусты	60	0,780	1,940	3,870	36
фрикадельки в соусе	55/50	8,330	7,743	3,194	175
рис отварной	150	3,834	5,434	29,600	210
кофейный напиток с молоком	200	3,600	2,670	29,200	155
хлеб сельский, 1с	20	1,000	0,200	9,000	44
хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	71
<b>итого</b>		19,820	18,230	89,620	691

Меню 5-9 класс

Наименование блюда	Выход грамм				
		белки	жиры	углеводы	Ккал
фрикадельки в соусе	55/50	8,330	7,743	3,194	175
рис отварной	180	4,480	6,520	35,510	252
чай с сахаром	200/8	0,530	0,000	9,470	40
хлеб сельский	20	1,000	0,200	9,000	44
хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	71
<b>итого</b>		16,620	28,120	71,934	582

2. Температура потребляемых блюд. На момент приёма пищи блюда были средней температуры 75С°.

3. Витаминизация пищи, потребление в питании обучающихся фруктов. Витаминизации блюд осуществляется путём добавления в компот и кисель аскорбиновой кислоты.

4. В школе имеется двухнедельное меню, утверждённое директором школы, имеется ежедневное меню, утверждённое директором школы.

5. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым и биологически активным веществам.

6. Энергетическая ценность питания:

2-4 класс – 616 Ккал

5-9 класс – 767 Ккал

7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

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»

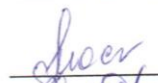
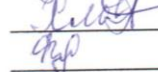

- Локальные документы об организации питания в школе.

- Меню

9. Оснащение пищеблока технологический 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 бракеража готовой продукции ведётся. Заполняется ежедневно и своевременно.
  13. Лабораторные исследования были проведены в декабре 2022 года.
  14. Органолептическая проба блюд:  
Салат из белокочанной капусты – аромат и вкус кисло-сладкий, в меру солёный.  
Фрикадельки в соусе – консистенция достаточно плотная, вкус и запах приятные.  
Рис отварной – крупа не разваренная, цвет белый, вкус и запах приятные.  
Хлеб сельский – свежий, мягкий, порезан ломтиками.  
Хлеб пшеничный – свежий, мягкий, порезан ломтиками.  
Кофейный напиток с молоком – цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку, вкус сладкий.  
Чай с сахаром – напиток прозрачный, цвет коричневый, вкус умеренно сладкий.
  15. После приёма пищи остались отходы от салата, риса, кофейного напитка, чая, хлеба.

Члены комиссии:

	Московец Г.Н.
	Хлынова А.В.
	Филипповская Г.Р.