

МБОУ «Ивановская основная общеобразовательная школа»

Акт

проверки организации питания обучающихся от 23 мая 2024 года

23 мая 2024 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 1-4 класс

Наименование блюда	Выход грамм				
		белки	жиры	углеводы	Ккал
Тефтели куриные с гречневой крупой в сметанно-томатном соусе	60/40	3,17	5,19	9,85	118,01
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180/3	6,64	7,60	31,78	221,94
Какао с молоком	200	4,08	3,54	7,60	78,60
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
Итого:	513	16,17	16,57	63,98	489,05

Меню 5-9 класс

Наименование блюда	Выход грамм				
		белки	жиры	углеводы	Ккал
Тефтели куриные с гречневой крупой в сметанно-томатном соусе	60/40	3,17	5,19	9,85	118,01
Макаронные изделия отварные	200	7,56	0,84	42,50	208
Какао с молоком	200	4,08	3,54	7,60	78,60
Хлеб пшеничный	20	1,520	0,160	9,840	47
Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	11,88	59,40
Итого:	550	18,31	18,83	74,07	558,01

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:

1-4 класс 489,05 Ккал

5-9 класс – 558,01 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 июнь 2023 года.

14. Органолептическая проба блюд:

Фрукты и ягоды свежие (яблоки) – внешний типичен по форме и окраске, без повреждений болезнями и вредителями.

Салат из белокочанной капусты – компоненты равномерно нарезаны в соответствии и с технологией приготовления, консистенция сочная

Каша гречневая рассып. с маслом – зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохранена форма и упругость, умеренно соленая.

Фрикадельки в соусе – форма изделий сохранена, консистенция сочная.

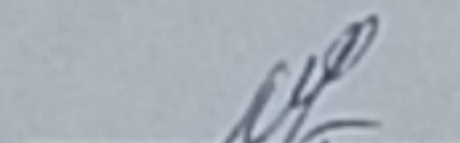
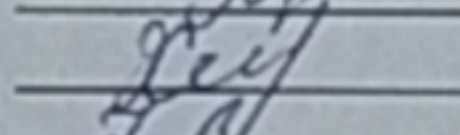
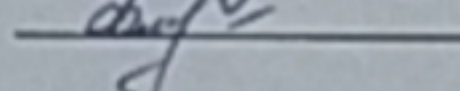
Хлеб белый – свежий, мягкий, порезан ломтиками.

Хлеб ржано-пшеничный – свежий, мягкий, порезан ломтиками.

Чай с сахаром – цвет золотисто-коричневый, вкус сладкий.

15. После приёма пищи остались отходы от макарон, компота, хлеба.

Члены комиссии:

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