

Акт

проверки организации питания обучающихся от 27 октября 2023 года

27 октября 2023 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 блюд	Выход грамм				
		белки	жиры	углеводы	Ккал
салат из моркови с яблоком	60	0,660	0,120	2,280	14
рис отварная	150	3,834	5,434	29,600	210
котлеты говяжьи	80	9,660	12,412	9,450	182
чай с молоком	150/50/15	1,520	1,350	15,900	81
хлеб ржано-пшеничный, 1 с.	20	1,000	0,200	9,000	44
хлеб белый, 1 с.	30	2,280	0,240	14,760	71
<b>итого</b>		<b>18,954</b>	<b>19,756</b>	<b>80,990</b>	<b>602</b>

Меню 5-9 класс

Наименование блюд	Выход грамм				
		белки	жиры	углеводы	Ккал
рис отварная	180	4,600	6,520	35,520	252
котлеты говяжьи	90	11,590	13,960	10,630	205
чай с молоком	150/50/15	1,520	1,350	15,900	81
хлеб белый, 1 с.	30	2,280	0,240	14,760	71
хлеб ржано-пшеничный, 1 с.	40	2,000	0,400	18,000	88
<b>итого</b>		<b>21,990</b>	<b>22,470</b>	<b>94,800</b>	<b>697</b>

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 – 602 Ккал

5-9 класс – 697 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:

Салат из моркови с яблоком – компоненты равномерно нарезаны в соответствии и с технологией приготовления, консистенция сочная

Рис отварная – рис не разварен, цвет характерный для рецептурных компонентов.

Котлеты говяжьи – форма изделий сохранена, консистенция сочная.

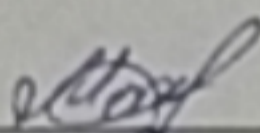
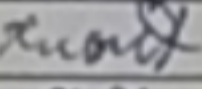
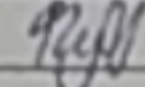
Хлеб белый – свежий, мягкий, порезан ломтиками.

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

Чай с молоком – цвет серовато-белый, вкус сладкий с привкусом молока.

15. После приёма пищи остались отходы от риса, чая, хлеба.

Члены комиссии:

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