

МБОУ «Ивановская основная общеобразовательная школа»

Акт

проверки организации питания обучающихся от 25 декабря 2023 года

25 декабря 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 блюда	Выход грамм				
		белки	жиры	углеводы	Ккал
плоды и ягоды свежие (яблоки)	100	0,400	0,400	7,350	47
салат из белокочанной капусты	60	0,780	1,940	3,870	36
фрикадельки в соусе	55/50	8,330	7,743	3,194	175
каша гречневая рассып. с маслом	150/5	6,682	9,024	34,000	170
чай с сахаром	200/15	0,530	0,000	9,470	40
хлеб ржано-пшеничный, 1 с.	20	1,000	0,200	9,000	44
хлеб белый, 1 с.	30	2,280	0,240	14,760	1
<b>итого</b>		20,002	19,547	81,644	583

Меню 5-9 класс

Наименование блюда	Выход грамм				
		белки	жиры	углеводы	Ккал
каша гречневая рассып. с маслом	180/5	8,01	10,82	40,79	203,90
фрикадельки в соусе	55/50	8,330	7,743	3,194	175
чай с сахаром	200/15	0,530	0,000	9,470	40
хлеб белый, 1 с.	30	2,280	0,240	14,760	71
хлеб ржано-пшеничный, 1 с.	20	1,000	0,200	9,000	44
<b>итого</b>		20,150	19,003	77,214	534

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 – 583 Ккал

5-9 класс – 534 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.

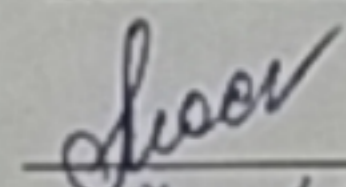
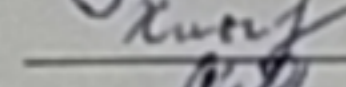
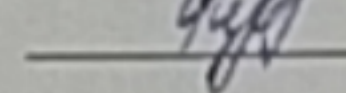
Хлеб белый – свежий, мягкий, порезан ломтиками.

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

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

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

Члены комиссии:

Московец Г.Н.

Хлынова А.В.

Филипповская Г.Р.