

МБОУ «Ивановская основная общеобразовательная школа»

Акт

проверки организации питания обучающихся от 18 марта 2024 года

18 марта 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
Котлета из мяса птицы	90	10,20	12,93	13,79	198,00
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150/5	5,70	4,30	31,99	189,30
Зеленый горошек к/с (доп. гарнир)	40	1,19	2,08	2,50	33,44
Компот из сухофруктов (75С)	200	0,66	0,09	22,03	92,80
Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	11,88	59,40
Итого:	515	19,73	19,75	82,19	572,94

Меню 5-9 класс

Наименование блюда	Выход грамм				
		белки	жиры	углеводы	Ккал
Котлеты из мяса птицы с макаронными изделиями отварными, с маслом сливочным	90/150/5	15,90	17,23	45,78	387,30
Зеленый горошек к/с (доп. гарнир)	40	1,19	2,08	2,50	33,44
Компот из сухофруктов (75С)	200	0,66	0,09	22,03	92,80
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
Хлеб ржаной	35	2,31	0,42	13,86	69,30
Итого:	550	22,34	22,05	98,93	653,34

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 – 572,94 Ккал

5-9 класс – 653,34 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.

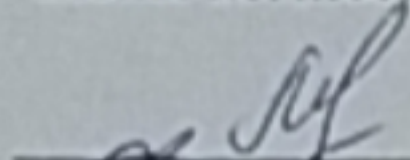
Хлеб белый – свежий, мягкий, порезан ломтиками.

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

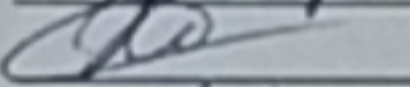
Чай с сахаром – цвет золотисто-коричневый, вкус сладкий.

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

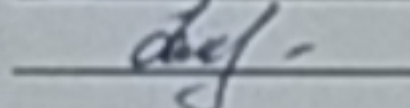
Члены комиссии:



Московец Г.Н.



Хлынова А.В.



Филипповская Г.Р.