

МОУ Бирючевская ОШ

Акт

проверки организации питания обучающихся от 22 сентября 2022 года

22 сентября комиссия в составе директора Старостиной Н.А., представителя родительской общественности Линниковой Е.А., Бочкарёвой Л.А. провели проверку организации питания обучающихся

1. Обеспечение питания обучающихся
Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Салаг из моркови «Петрушка»	60	4,03	7,45	2,89	94,84
Картофельная запеканка	200	12,52	13,57	37,12	329,52
Сок натуральный	200	0,20	0,26	22,20	86,4
Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого	520	21,31	21,76	91,73	643,96

Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Суп овощной на бульоне	200	2,0	5,2	9,0	88,1
Винегрет овощной	60	0,95	3,10	5,17	52,68
Биточки «Детские»	90	13,79	15,01	14,92	250,85
Гороховое пюре	150	17,26	2,85	38,12	250,46
Компот из сухофруктов	200	0,22	0	19,44	76,75
Кондитерское изделие	30	1,7	2,26	13,8	78,89
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,94	126,7
Итого	800	37,77	28,78	124,39	924,43

- Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи блюда были средней температуры.
- Витаминизация пищи, потребление в питание обучающихся фруктов. Витаминизация блюд осуществляется путем добавления в компот и кисель аскорбиновой кислоты.

4. В школе имеется двухнедельное меню, утвержденное директором школы, имеется ежедневное меню составленное и утвержденное директором школы.
5. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым биологически активным веществам.
6. Энергетическая ценность питания:
Завтрак 1-4 класс.
7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Салат из моркови «Петрушка»	60	4,03	7,45	2,89	94,84
Картофельная запеканка	200	12,52	13,57	37,12	329,52
Сок натуральный	200	0,20	0,26	22,20	86,4
Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого					

Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Суп овощной на бульоне	200	2,0	5,2	9,0	88,1
Винегрет овощной	60	0,95	3,10	5,17	52,68
Биточки «Детские»	90	13,79	15,01	14,92	250,85
Гороховое пюре	150	17,26	2,85	38,12	250,46
Компот из сухофруктов	200	0,22	0	19,44	76,75
Кондитерское изделие	30	1,7	2,26	13,8	78,89
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,94	126,7
Итого					

8. На сайте школы размещена следующая информация:

- Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
- Локальные документы об организации питания в школе.
- Меню.

9. Оснащение пищеблока технологическим 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 брокеража готовой продукции имеется. Заполняется ежедневно и своевременно.
13. Лабораторные исследования были проведены в апреле 2022 года.
14. Органолептическая проба блюд:
В момент проверки были попробованы блюда:
Картофельная запеканка – умеренной прожарки, средне-соленая
Компот из сухофруктов – насыщенного цвета, умеренно горячий, сладкий
Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками.
15. После завтрака и обеда остались отходы от еды, остатки чая и хлеба.

Члены комиссии:

Старостина Н.А. Старостина
Линникова Е.А. Линникова
Бочкарёва Л.А. Бочкарёва

МОУ Бирючевская ОШ

Акт

проверки организации питания обучающихся от 17 октября 2022 года

17 октября комиссия в составе директора Старостиной Н.А., представителя родительской общественности Линниковой Е.А., Бочкарёвой Л.А. провели проверку организации питания обучающихся

1. Обеспечение питания обучающихся
Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Салат фруктовый	60	4,03	7,45	2,89	94,84
Запеканка творожная	230	12,52	13,57	37,12	329,52
Кофейный напиток	200	0,20	0,26	22,20	86,4
Хлеб пшеничный	70				
Итого	520	21,31	21,76	91,73	643,96

Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Салат из свежих помидор	60	2,0	5,2	9,0	88,1
Борщ «Сибирский»	200	0,95	3,10	5,17	52,68
Шницель «Тотошка»	60	13,79	15,01	14,92	250,85
Макароны отварные	150	17,26	2,85	38,12	250,46
Сок фруктовый	200	0,22	0	19,44	76,75
Хлеб пшеничный	70	1,7	2,26	13,8	78,89
Итого	800	37,77	28,78	124,39	924,43

- Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи блюда были средней температуры.
- Витаминация пищи, потребление в питание обучающихся фруктов. Витаминация блюд осуществляется путем добавления в компот и кисель аскорбиновой кислоты.
- В школе имеется двухнедельное меню, утвержденное директором школы, имеется ежедневное меню составленное и утвержденное директором школы.

биологически активным веществам.

6. Энергетическая ценность питания:

Завтрак и обед 1-9 класс.

7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Салат из моркови «Петрушка»	60	4,03	7,45	2,89	94,84
Картофельная запеканка	200	12,52	13,57	37,12	329,52
Сок натуральный	200	0,20	0,26	22,20	86,4
Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого					

Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Салат из свежих овощей	60	2,0	5,2	9,0	88,1
Суп картофельный гороховый	200	0,95	3,10	5,17	52,68
Крокеты «Детские»		13,79	15,01	14,92	250,85
Макаронны	150	17,26	2,85	38,12	250,46
Компот из сухофруктов	200	0,22	0	19,44	76,75
Хлеб пшеничный	70	1,7	2,26	13,8	78,89
Итого					

8. На сайте школы размещена следующая информация:

- Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений 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.

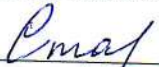


9. Оснащение пищеблока технологическим оборудованием, исправность:

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 брокеража готовой продукции имеется. Заполняется ежедневно и своевременно.
13. Лабораторные исследования были проведены в октябре 2022 года.
14. Органолептическая проба блюд:
В момент проверки были попробованы блюда:
Картофельная запеканка – умеренной прожарки, средне-соленая
Компот из сухофруктов – насыщенного цвета, умеренно горячий, сладкий
Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками.
15. После завтрака и обеда остались отходы от еды, остатки чая и хлеба.

Члены комиссии:

	Н.А. Старостина
	Е.А. Линникова
	Л.А. Бочкарёва

МОУ Бирючевская ОШ

Акт

проверки организации питания обучающихся от 18 ноября 2022 года

17 октября комиссия в составе директора Старостиной Н.А., представителя родительской общности Амерханова Г.Ш., член комиссии Бочкарёвой Л.А. провели проверку организации питания обучающихся

1. Обеспечение питания обучающихся
Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Омлет	230	12,52	13,57	37,12	329,52
Натуральный					
Чай черный с сахаром	200	0,24	0,06	15,22	58,58
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7
Итого	500,0	14,61	21,76	13,99	514,8

Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Винегрет овощной	60	2,0	5,2	9,0	88,1
Суп картофельный с клецками	200	0,95	3,10	5,17	52,68
Котлета куриная	100	13,79	15,01	14,92	250,85
Капуста тушеная	150	17,26	2,85	38,12	250,46
Сок фруктовый	200	0,22	0	19,44	76,75
Хлеб пшеничный	70	1,7	2,26	13,8	78,89
Итого	800,0	37,77	28,78	124,39	924,43

2. Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи блюда были средней температуры.
3. Витаминизация пищи, потребление в питание обучающихся фруктов. Витаминизация блюд осуществляется путем добавления в компот и кисель аскорбиновой кислоты.
4. В школе имеется двухнедельное меню, утвержденное директором школы, имеется ежедневное меню составленное и утвержденное директором школы.
5. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым и биологически активным веществам.

6. Энергетическая ценность питания:
Завтрак и обед 1-9 класс.
7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Омлет Натуральный	230	12,52	13,57	37,12	329,52
Чай черный с сахаром	200	0,24	0,06	15,22	58,58
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7
Итого	500,0	14,61	21,76	13,99	514,8
Омлет Натуральный	230	12,52	13,57	37,12	329,52

Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Винегрет овощной	60	2,0	5,2	9,0	88,1
Суп картофельный с клецками	200	0,95	3,10	5,17	52,68
Котлета куриная	100	13,79	15,01	14,92	250,85
Капуста тушеная	150	17,26	2,85	38,12	250,46
Сок фруктовый	200	0,22	0	19,44	76,75
Хлеб пшеничный	70	1,7	2,26	13,8	78,89
Итого	800,0	37,77	28,78	124,39	924,43

8. На сайте школы размещена следующая информация:
- Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений 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 технологическим оборудованием, исправность:
В пищеблоке имеется технологическое оборудование. Оно находится в рабочем состоянии.
10. Все работники столовой обеспечены средствами индивидуальной защиты: маски, перчатки.

товарное соседство. Продукты хранятся при соответствующей температуре. Не качественных продуктов не выявлено.

12. Журнал брокеража готовой продукции имеется. Заполняется ежедневно и своевременно.

13. Лабораторные исследования были проведены в ноябре 2022 года.

14. Органолептическая проба блюд:

В момент проверки были попробованы блюда:

Омлет натуральный – умеренной прожарки, средне-соленый

Чай черный с сахаром – насыщенного цвета, умеренно горячий, сладкий

Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками.

15. После завтрака и обеда остались отходы от еды, остатки чая и хлеба.

Члены комиссии:

Старостина Н.А. Старостина

Амерханова Г.Ш. Амерханова

Бочкарёва Л.А. Бочкарёва

МОУ Бирючевская ОШ

Акт

проверки организации питания обучающихся от 15 декабря 2022 года
22 сентября комиссия в составе директора Старостиной Н.А., представителя родительской общенности Линниковой Е.А., Бочкарёвой Л.А. провели проверку организации питания обучающихся

1. Обеспечение питания обучающихся
Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Салат из моркови «Петрушка»	60	4,03	7,45	2,89	94,84
Картофельная запеканка	200	12,52	13,57	37,12	329,52
Сок натуральный	200	0,20	0,26	22,20	86,4
Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого	520	21,31	21,76	91,73	643,96

Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Суп овощной на бульоне	200	2,0	5,2	9,0	88,1
Винегрет овощной	60	0,95	3,10	5,17	52,68
Биточки «Детские»	90	13,79	15,01	14,92	250,85
Гороховое пюре	150	17,26	2,85	38,12	250,46
Компот из сухофруктов	200	0,22	0	19,44	76,75
Кондитерское изделие	30	1,7	2,26	13,8	78,89
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,94	126,7
Итого	800	37,77	28,78	124,39	924,43

- Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи блюда были средней температуры.
- Витаминизация пищи, потребление в питание обучающихся фруктов. Витаминизация блюд осуществляется путем добавления в компот и кисель аскорбиновой кислоты.

4. В школе имеется двухнедельное меню, утвержденное директором школы, имеется ежедневное меню составленное и утвержденное директором школы.
5. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым и биологически активным веществам.
6. Энергетическая ценность питания:
Завтрак 1-4 класс.
7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Салат из моркови «Петрушка»	60	4,03	7,45	2,89	94,84
Картофельная запеканка	200	12,52	13,57	37,12	329,52
Сок натуральный	200	0,20	0,26	22,20	86,4
Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого					

Обед 1-9 класс


Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Суп овощной на бульоне	200	2,0	5,2	9,0	88,1
Винегрет овощной	60	0,95	3,10	5,17	52,68
Биточки «Детские»	90	13,79	15,01	14,92	250,85
Гороховое пюре	150	17,26	2,85	38,12	250,46
Компот из сухофруктов	200	0,22	0	19,44	76,75
Кондитерское изделие	30	1,7	2,26	13,8	78,89
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,94	126,7
Итого					

8. На сайте школы размещена следующая информация:

- Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений 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 технологическим 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 брокеража готовой продукции имеется. Заполняется ежедневно и своевременно.
13. Лабораторные исследования были проведены в декабре 2022 года.
14. Органолептическая проба блюд:
В момент проверки были попробованы блюда:
Картофельная запеканка – умеренной прожарки, средне-соленая
Компот из сухофруктов – насыщенного цвета, умеренно горячий, сладкий
Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками.
15. После завтрака и обеда остались отходы от еды, остатки чая и хлеба.

Члены комиссии:



Н.А. Старостина



Е.А. Линникова



Л.А. Бочкарёва

МОУ Бирючевская ОШ

Акт

проверки организации питания обучающихся от 15 января 2023 года
22 сентября комиссия в составе директора Старостиной Н.А., представителя родительской общественности Амерхановой Г.Ш., Бочкарёвой Л.А. провели проверку организации питания обучающихся

1. Обеспечение питания обучающихся
Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Гастрономия Сыр	15	2,3	3,0	0,0	36,4
Каша молочная манная	200	7,12	11,68	31,06	257,63
Молоко	200	0,20	0,26	22,20	86,4
Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого	475	14,18	15,42	82,78	513,63

Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Щи из свежей капусты	200	1,4	3,96	6,30	71,8
Салат из сыра и свеклы	60	1,99	4,53	4,95	68,27
Птица порционная	90	13,89	12,37	1,38	168,97
Гороховое пюре	150	17,26	2,85	38,12	250,46
Чай с лимоном	200	0,24	0,06	15,22	58,58
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7
Итого	770	36,63	24,13	89,87	744,78

2. Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи блюда были средней температуры.
3. Витаминизация пищи, потребление в питание обучающихся фруктов. Витаминизация блюд осуществляется путем добавления в компот и кисель аскорбиновой кислоты.
4. В школе имеется двухнедельное меню, утвержденное директором школы, имеется ежедневное меню составленное и утвержденное директором школы.

5. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым и биологически активным веществам.
6. Энергетическая ценность питания:
Завтрак 1-4 класс.
7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Гастрономия Сыр	15	2,3	3,0	0,0	36,4
Каша молочная манная	200	7,12	11,68	31,06	257,63
Молоко	200	0,20	0,26	22,20	86,4
Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого	475	14,18	15,42	82,78	513,63


Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Щи из свежей капусты	200	1,4	3,96	6,30	71,8
Салат из сыра и свеклы	60	1,99	4,53	4,95	68,27
Птица порционная	90	13,89	12,37	1,38	168,97
Гороховое пюре	150	17,26	2,85	38,12	250,46
Чай с лимоном	200	0,24	0,06	15,22	58,58
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7
Итого	770	36,63	24,13	89,87	744,78

8. На сайте школы размещена следующая информация:
 - Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений 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 технологическим 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 брокеража готовой продукции имеется. Заполняется ежедневно и своевременно.
13. Лабораторные исследования были проведены в январе 2023 года.
14. Органолептическая проба блюд:
В момент проверки были попробованы блюда:
Щи из свежей капусты – умеренно горячие, средне-соленые
Чай с лимоном – насыщенного цвета, умеренно горячий, сладкий
Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками.
15. После завтрака и обеда остались отходы от еды, остатки чая и хлеба.

Члены комиссии:



Н.А. Старостина



Г.Ш. Амерханова



Л.А. Бочкарёва

МОУ Бирючевская ОШ

Акт

проверки организации питания обучающихся от 15 февраля 2023 года

22 сентября комиссия в составе директора Старостиной Н.А., представителя родительской общественности Амерхановой Г.Ш., Бочкарёвой Л.А. провели проверку организации питания обучающихся

1. Обеспечение питания обучающихся

Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Гастрономия Сыр	15	2,3	3,0	0,0	36,4
Каша молочная манная	200	7,12	11,68	31,06	257,63
Молоко	200	0,20	0,26	22,20	86,4
Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого	475	14,18	15,42	82,78	513,63

Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Щи из свежей капусты	200	1,4	3,96	6,30	71,8
Салат из сыра и свеклы	60	1,99	4,53	4,95	68,27
Птица порционная	90	13,89	12,37	1,38	168,97
Гороховое пюре	150	17,26	2,85	38,12	250,46
Чай с лимоном	200	0,24	0,06	15,22	58,58
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7
Итого	770	36,63	24,13	89,87	744,78

2. Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи блюда были средней температуры.
3. Витаминизация пищи, потребление в питание обучающихся фруктов. Витаминизация блюд осуществляется путем добавления в компот и кисель аскорбиновой кислоты.
4. В школе имеется двухнедельное меню, утвержденное директором школы, имеется ежедневное меню составленное и утвержденное директором школы.

5. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым и биологически активным веществам.
6. Энергетическая ценность питания:
Завтрак 1-4 класс.
7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Гастрономия Сыр	15	2,3	3,0	0,0	36,4
Каша молочная манная	200	7,12	11,68	31,06	257,63
Молоко	200	0,20	0,26	22,20	86,4
Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого	475	14,18	15,42	82,78	513,63

Обед 1-9 класс

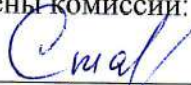


Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Щи из свежей капусты	200	1,4	3,96	6,30	71,8
Салат из сыра и свеклы	60	1,99	4,53	4,95	68,27
Птица порционная	90	13,89	12,37	1,38	168,97
Гороховое пюре	150	17,26	2,85	38,12	250,46
Чай с лимоном	200	0,24	0,06	15,22	58,58
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7
Итого	770	36,63	24,13	89,87	744,78

8. На сайте школы размещена следующая информация:
 - Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений 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 технологическим 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 брокеража готовой продукции имеется. Заполняется ежедневно и своевременно.
13. Лабораторные исследования были проведены в феврале 2023 года.
14. Органолептическая проба блюд:
В момент проверки были попробованы блюда:
Щи из свежей капусты – умеренно горячие, средне-соленые
Чай с лимоном – насыщенного цвета, умеренно горячий, сладкий
Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками.

15. После завтрака и обеда остались отходы от еды, остатки чая и хлеба.

Члены комиссии:

	Н.А. Старостина
	Г.Ш. Амерханова
	Л.А. Бочкарёва

МОУ Бирючевская ОШ

Акт

проверки организации питания обучающихся от 21 марта 2023 года

22 сентября комиссия в составе директора Старостиной Н.А., представителя родительской общности Амерхановой Г.Ш., Бочкарёвой Л.А. провели проверку организации питания обучающихся

1. Обеспечение питания обучающихся
Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Гастрономия	15	2,3	3,0	0,0	36,4
Сыр					
Каша молочная пшеничная	200	7,12	11,68	31,06	257,63
Какао с молоком	200	0,20	0,26	22,20	86,4
Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого	475	14,18	15,42	82,78	513,63

Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Суп овощной на бульоне	250	5,8	5,6	33,6	205,3
Салат «Фасолька»	60	1,67	2,35	9,75	64,39
Котлеты рыбные	50	11,93	9,5	2,22	200,86
Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,25	9,25	22,02	138,76
Компот из сухофруктов	200	0,22	0,0	19,44	76,75
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7
Итого	780	24,72	27,06	110,93	712,76

- Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи блюда были средней температуры.
- Витаминизация пищи, потребление в питание обучающихся фруктов. Витаминизация блюд осуществляется путем добавления в компот и кисель аскорбиновой кислоты.

ежедневное меню составленное и утвержденное директором школы.

5. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым и биологически активным веществам.
6. Энергетическая ценность питания:
Завтрак 1-4 класс.
7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Гастрономия Сыр	15	2,3	3,0	0,0	36,4
Каша молочная пшеничная	200	7,12	11,68	31,06	257,63
Какао с молоком	200	0,20	0,26	22,20	86,4
Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого	475	14,18	15,42	82,78	513,63

Обед 1-9 класс


Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Суп овощной на бульоне	250	5,8	5,6	33,6	205,3
Салат «Фасолька»	60	1,67	2,35	9,75	64,39
Котлеты рыбные	50	11,93	9,5	2,22	200,86
Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,25	9,25	22,02	138,76
Компот из сухофруктов	200	0,22	0,0	19,44	76,75
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7
Итого	780	24,72	27,06	110,93	712,76

8. На сайте школы размещена следующая информация:

- Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений 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 технологическим 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 брокеража готовой продукции имеется. Заполняется ежедневно и своевременно.
13. Лабораторные исследования были проведены в марте 2023 года.
14. Органолептическая проба блюд:
В момент проверки были попробованы блюда:
Щи из свежей капусты – умеренно горячие, средне-соленые
Чай с лимоном – насыщенного цвета, умеренно горячий, сладкий
Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками.
15. После завтрака и обеда остались отходы от еды, остатки чая и хлеба.

Члены комиссии



Н.А. Старостина



Г.Ш. Амерханова



Л.А. Бочкарёва

МОУ Бирючевская ОШ

Акт

проверки организации питания обучающихся от 17 апреля 2023 года

22 сентября комиссия в составе директора Старостиной Н.А., представителя родительской общности Амерхановой Г.Ш., Бочкарёвой Л.А. провели проверку организации питания обучающихся

1. Обеспечение питания обучающихся
Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Фрукт (Яблоко)	75	0,4	0,4	0,0	42,7
Каша молочная геркулесовая	200	8,68	12,51	31,06	252,0
Какао с молоком	200	4,68	5,15	22,20	151,5
Хлеб пшеничный	70	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого	545	18,32	15,42	82,78	579,4

Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Суп картофельный гороховый	200	1,4	3,96	6,30	71,8
Салат из овощей	60	1,99	4,53	4,95	68,27
Крокеты «Детские»	90	13,89	12,37	1,38	168,97
Макароны отварные	150	17,26	2,85	38,12	250,46
компот	200	0,24	0,06	15,22	58,58
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7
Итого	770	36,63	24,13	89,87	744,78

- Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи блюда были средней температуры.
- Витаминизация пищи, потребление в питание обучающихся фруктов. Витаминизация блюд осуществляется путем добавления в компот и кисель аскорбиновой кислоты.
- В школе имеется двухнедельное меню, утвержденное директором школы, имеется ежедневное меню составленное и утвержденное директором школы.

5. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым и биологически активным веществам.
6. Энергетическая ценность питания:
Завтрак 1-4 класс.
7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Фрукт (Яблоко)	75	0,4	0,4	0,0	42,7
Каша молочная геркулесовая	200	8,68	12,51	31,06	252,0
Какао с молоком	200	4,68	5,15	22,20	151,5
Хлеб пшеничный	70	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого	545	18,32	15,42	82,78	579,4

Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Суп картофельный гороховый	200	1,4	3,96	6,30	71,8
Салат из овощей	60	1,99	4,53	4,95	68,27
Крокеты «Детские»	90	13,89	12,37	1,38	168,97
Макаронны отварные	150	17,26	2,85	38,12	250,46
компот	200	0,24	0,06	15,22	58,58
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7
Итого	770	36,63	24,13	89,87	744,78


8. На сайте школы размещена следующая информация:

- Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений 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.

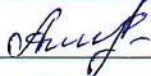
9. Оснащение пищеблока технологическим оборудованием, исправность:
В пищеблоке имеется технологическое оборудование. Оно находится в рабочем состоянии.

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 брокеража готовой продукции имеется. Заполняется ежедневно и своевременно.
13. Лабораторные исследования были проведены в апреле 2023 года.
14. Органолептическая проба блюд:
В момент проверки были попробованы блюда:
Суп картофельный гороховый – умеренно горячий, средне-соленый
Компот – насыщенного цвета, умеренно горячий, сладкий
Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками.
15. После завтрака и обеда остались отходы от еды, остатки чая и хлеба.

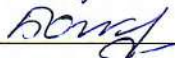
Члены комиссии:



Н.А. Старостина



Г.Ш. Амерханова



Л.А. Бочкарёва

МОУ Бирючевская ОШ

Акт

проверки организации питания обучающихся от 24 мая 2023 года

22 сентября комиссия в составе директора Старостиной Н.А., представителя родительской общности Амерхановой Г.Ш., Бочкарёвой Л.А. провели проверку организации питания обучающихся

1. Обеспечение питания обучающихся
Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Гастрономия Сыр	15	2,3	3,0	0,0	36,4
Каша молочная манная	200	7,12	11,68	31,06	257,63
Молоко	200	0,20	0,26	22,20	86,4
Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого	475	14,18	15,42	82,78	513,63

Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Щи из свежей капусты	200	1,4	3,96	6,30	71,8
Салат из сыра и свеклы	60	1,99	4,53	4,95	68,27
Птица порционная	90	13,89	12,37	1,38	168,97
Гороховое пюре	150	17,26	2,85	38,12	250,46
Чай с лимоном	200	0,24	0,06	15,22	58,58
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7
Итого	770	36,63	24,13	89,87	744,78

- Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи блюда были средней температуры.
- Витаминизация пищи, потребление в питание обучающихся фруктов. Витаминизация блюд осуществляется путем добавления в компот и кисель аскорбиновой кислоты.
- В школе имеется двухнедельное меню, утвержденное директором школы, имеется ежедневное меню составленное и утвержденное директором школы.

5. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым и биологически активным веществам.
6. Энергетическая ценность питания:
Завтрак 1-4 класс.
7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Завтрак 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Гастрономия Сыр	15	2,3	3,0	0,0	36,4
Каша молочная манная	200	7,12	11,68	31,06	257,63
Молоко	200	0,20	0,26	22,20	86,4
Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2
Итого	475	14,18	15,42	82,78	513,63

Обед 1-9 класс

Наименование блюда	Выход, гр.	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Щи из свежей капусты	200	1,4	3,96	6,30	71,8
Салат из сыра и свеклы	60	1,99	4,53	4,95	68,27
Птица порционная	90	13,89	12,37	1,38	168,97
Гороховое пюре	150	17,26	2,85	38,12	250,46
Чай с лимоном	200	0,24	0,06	15,22	58,58
Хлеб пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7
Итого	770	36,63	24,13	89,87	744,78

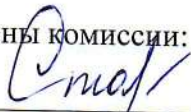
8. На сайте школы размещена следующая информация:

- Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений 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 технологическим 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 брокеража готовой продукции имеется. Заполняется ежедневно и своевременно.
13. Лабораторные исследования были проведены в мае 2023 года.
14. Органолептическая проба блюд:
В момент проверки были попробованы блюда:
Щи из свежей капусты – умеренно горячие, средне-соленые
Чай с лимоном – насыщенного цвета, умеренно горячий, сладкий
Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками.
15. После завтрака и обеда остались отходы от еды, остатки чая и хлеба.

Члены комиссии:



Н.А. Старостина



Г.Ш. Амерханова



Л.А. Бочкарёва