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 |

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

Завтрак и обед 1-9 класс.

1. 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 |
| Макароны | 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 |  |  |  |  |  |

1. 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.

1. Оснащение пищеблока технологическим оборудованием, исправность:

В пищеблоке имеется технологическое оборудование. Оно находится в рабочем состоянии.

1. Все работники столовой обеспечены средствами индивидуальной защиты: маски, перчатки.
2. Все продукты на момент проверки имеют сертификаты соответствия, соблюдено товарное соседство. Продукты хранятся при соответствующей температуре. Не качественных продуктов не выявлено.
3. Журнал брокеража готовой продукции имеется. Заполняется ежедневно и своевременно.
4. Лабораторные исследования были проведены в апреле 2022 года.
5. 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.

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

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Старостина

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. Линникова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А. Бочкарёва