

МАОУ "Багдаринская средняя общеобразовательная школа "

**Акт**

проверки организации питания обучающихся  
от 27 марта 2023 года

*Дата проведения проверки:* 27 марта 2023 года

*Инициативная группа в составе:* представителя родительской общественности Готоловой К.В., социального педагога школы Артемьевой И.Н., зав. производством школы Натпит О.В.

*Провела проверку организации питания обучающихся* МАОУ «Багдаринская СОШ».

**В результате проверки установлено:**

1. Наличие в пищеблоке САНПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
2. Наличие двухнедельного меню, утвержденного директором школы.
3. Наличие ежедневного меню, подписанного диетсестрой и утвержденного директором

Завтрак обучающихся 5-11 классов

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг. цен
Каша пшенная	200	11	13	9	253
Чай с молоком	200	12	10	13	120
Хлеб с джемом	50/15	21	16	13	139
Чокопай	1шт	12	0	99	126
Фрукты	100	0,2	0,9	0,9	8,1
<b>Итого</b>					<b>648</b>

Завтрак обучающихся 1-4 классов

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
Каша маная	200	5,9	6,3	28,6	253
Чай с молоком	200	2,5	2,9	19,8	29,2
Кондитерское изделия	1	12	0	99	126
Хлеб	50	3,8	0,5	24,6	139,1
<b>итого</b>	<b>560</b>	<b>28,5</b>	<b>22,6</b>	<b>76,3</b>	<b>590</b>

Обед обучающихся 7-8 классов

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
Суп с макаронами	300	1,8	4,1	3,3	170
Хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
Макаронны с гуляшем	250	30,2	22,3	52,6	126
Курага	200	0	0,0	29,2	116,8
					<b>819</b>

5. Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи первого блюда - 78 t, второго - 65 t.
6. Витаминизация блюд осуществляется путем добавления в компот и кисель аскорбиновой кислоты.
7. В школе имеется двухнедельное меню, утвержденное директором школы, имеется ежедневное меню, составленное диетсестрой и утвержденное директором школы.
8. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым и биологически активным веществам.
9. Энергетическая ценность: 1-4 классы – 648 ккал, что соответствует норме; 5-11 классы – 590 ккал., что соответствует норме.
10. Норма порций – 1-4 классы 200 -250 гр, 5-11 классы 250-300 гр.
11. 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"
  - О внесении изменений в постановление Правительства Республики Бурятия от 06.02.2013 № 49 «Об утверждении Государственной программы Республики Бурятия «Развитие образования и науки» (Порядок предоставления и распределения субсидий из республиканского бюджета бюджетам муниципальных районов (городских округов) в Республике Бурятия на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, в которых отсутствуют условия для организации горячего питания обучающихся в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях)
  - О внесении изменений в статьи 18 и 24 Закона Республики Бурятия "Об образовании в Республике Бурятия"
  - Постановление МО "Баунтовский эвенкийский район" № 315 от 19.10.2020г. "Об утверждении Положения о порядке организации горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях Баунтовского эвенкийского района"
  - Постановление МО "Баунтовский эвенкийский район" № 314 от 19.10.2020 г. "Об организации питания учащихся 5-11 классов в 2020 году"
  - Локальные документы об организации питания в школе.
12. Оснащение пищеблока технологическим оборудованием, исправность:  
В пищеблоке имеется технологическое оборудование. Оно находится в рабочем состоянии.
13. Все работники столовой обеспечены средствами индивидуальной защиты: маски, перчатки.
14. Все продукты на момент проверки имеют сертификаты соответствия, соблюдено товарное соседство. Продукты хранятся при соответствующей температуре. Не качественных продуктов не выявлено.
15. Журнал брокеража готовой продукции ведется. Заполняется своевременно.
16. Лабораторные исследования были проведены в октябре 2020 года.
17. Органолептическая проба блюд:

Борщ-На поверхности супа блестки жира ,овоши сохранили форму ,соль в норме ,цвет насыщенный ,масса 250гр ,температура подачи 72 С.

Картошка отварная воздушная соль в норме.

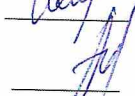
Гуляш –цвет коричневый, вкус и запах свойственный тушёному мясу. Соль в норме. Масса порции 200 гр. Температура подачи 66 С.

Салат из кукурузы –консистенция мягкая, запах и вкус соответствует набору продуктов

18. После завтраков остались 33% отходов от супа, макарон, хлеба

19. Члены комиссии :

  
Готолова К.В.

  
Артемьева И.Н.

  
Натпит О.В.