

АКТ
проверки по организации питания в МБОУ «Северная СОШ»

Дата проведения проверки: 21.01.2022 г.

Цель проверки: эффективность организации горячего питания в школе.

1. Обеспечение питания обучающихся:

Количество обучающихся всего – 3.

Количество обучающихся в первую смену всего – 3, в т. ч. в 1- 4 классах – 3.

Все обучающиеся 1- 4 классов обеспечены – горячим завтраком.

наименование блюда	Выход (г)	белки	жиры	углеводы	калорийность
Жаркое по - домашнему	200	14,06	13,71	18,93	437,74
Пирожок печенный с капустой	100	0,14	0,015	16,213	147
Какао	200	0,12	4,35	16,98	145,41
Хлеб «Умница» с йодоказеином	40	0,4	1,39	9,2	47,8
		14,72	19,465	61,323	813,95

2. Температура потребляемых блюд : Жаркое -76°, Какао -75 °, Пирожок-34°, *соответствует требованиям(СанПиН 2.3/2.4.3590-20).*

3. Витаминизация пищи, потребление в питании обучающихся соответствует требованиям: в день проверки по меню были: хлеб «Умница» с йодоказеином пшеничный 1 с.

4. Меню: 12-дневное, утвержденное директором образовательной организации, ежедневное, составленное диетсестрой и утвержденное директором ОО, *имеется*

5. По форме и содержанию ежедневное меню – *соответствует* примерному двенадцатидневному (11-й день по двенадцатому дневному меню).

6. Среднесуточный набор продуктов в соответствии с Приложение 1 Методических рекомендаций МР 2.4.0179 – 20 *используется.*

7. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым ценностям.

8. Энергетическая ценность питания: завтрак 813,95 ккал., что соответствует 20-25% суточной потребности. (В сутки 2350 ккал, на завтрак требуется 20-25%,)

9. Количество белков – 14,72; жиров – 19,465; углеводов – 61,323 при приеме пищи в день проверки, что соответствует 20-25% суточной потребности пищевых веществ.

10. Масса порции соответствует рекомендуемой массе порций блюд для обучающихся 1- 4 классов (Методические рекомендации МР 2.4.0179 – 20, таблица 2)

Жаркое-200г

Пирожок печенный с капустой-100г

Какао- 200г

Хлеб «Умница» с йодоказеином пшеничный (1 сорт) – 40 г

Суммарный объем блюд составляет 540г, что соответствует Приложению 9 таблице 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (объем завтрака – не менее 500 г)

11. Технологическое оборудование пищеблока исправно.

Соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде;

12. Работник пищеблока обеспечен средствами индивидуальной защиты (еженедельно выдаются одноразовые маски и перчатки на неделю).

13. Соблюдаются требования качества, безопасности, сроков годности поступающих продуктов. Все продукты на момент проверки имеют сертификат соответствия, соблюдается товарное соседство. Некачественных продуктов не выявлено.

14. Ведется журнал бракеража готовой продукции, журнал скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации блюд, журнал здоровья работников пищеблока.

15. Лабораторный контроль качества и безопасности продукции проводился 06.12.2021 г.

16. Органолептическая проба блюд проводится ежедневно.

В момент проверки попробованы блюда:

1) Жаркое. Мясо и картофель нарезаны, согласно технологической карте. Мясо мягкое, картофель частично разварен, вкус и запах тушённой моркови и томатной пасты. Соль в норме.

