

АКТ  
 проверки по организации питания в МБОУ «Северная СОШ»

Дата проведения проверки: 22.04.2022 г.

1. Обеспечение питания обучающихся:

Количество обучающихся всего – 3.

Все обучающиеся 1-4 классов обеспечены – двухразовым питанием

**Завтрак**

Наименование блюда	Органолептическая проба блюд	Температура блюд	Норма, г	Фактически, г	Белки -	жиры	Углеводы	Калорийность
Каша рисовая	Крупа мягкая, вкус сливочного масла присутствует	75	200	200	16,09	8,26	14,8	243,6
Какао	Сладкое, в меру горячее	75	200	200	1,6	1,35	6,9	46,5
Хлеб	свежий	19	40	40	0,32	3,04	9,2	94
Масло сливочное	Кисло-молочный вкус	19	10	10	0,03	5,45	19,4	51
Пирожок печённый с капустой	Поверхность ровная без трещин, начинка сочная	19	100	100	4,67	2,51	35,85	185,45
<b>Итого</b>					<b>22,71</b>	<b>20,61</b>	<b>65</b>	<b>620,55</b>

**Обед**

Наименование блюда	Органолептическая проба блюд	Температура блюд	Норма, г	Фактически, г	Белки -	жиры	Углеводы	Калорийность
Суп макаронными изделиями	Макаронные изделия мягкие, картофель хорошо проварен.	75	200	200	11,2	14,56	1,56	165,23
Жаркое	Мясо и картофель хорошо проварены, соль в норме	67°	200	200	14,06	13,71	18,95	437,71
Огурчик консервированный	Твёрдый, запаха и вкуса уксусной кислоты нет	19	66	66	0,01	0,01	18	15,62
Хлеб	свежий	19	40	40	0,32	3,04	9,2	94
Сок	Осветлённый, кисло-сладкий вкус	19	200	200	0	0,6	3,3	136
<b>Итого</b>					<b>25,59</b>	<b>31,92</b>	<b>61,21</b>	<b>848,56</b>


2. Меню: 12-дневное, утвержденное директором образовательной организации, ежедневное, составленное диетсестрой и утвержденное директором ОО, *имеется*
3. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым ценностям.

4. Информация о питании на сайте школы и информационном стенде размещена, проводятся беседы о здоровом и правильном питании с учащимися и родителями.
5. Работник пищеблока обеспечен средствами индивидуальной защиты (еженедельно выдаются одноразовые маски и перчатки на неделю).
6. Соблюдаются требования качества, безопасности, сроков годности поступающих продуктов. Все продукты на момент проверки имеют сертификат соответствия, соблюдается товарное соседство. Некачественных продуктов не выявлено.
7. Ведется журнал бракеража готовой продукции, журнал скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации блюд, журнал здоровья работников пищеблока.
8. Лабораторный контроль качества и безопасности продукции проводился 06.12.2021 г.
9. Органолептическая проба блюд проводится ежедневно.

22.04.2022года

Председатель комиссии:  Балагурова О. Л., председатель Совета школы

Члены комиссии:  Билдуева З.Д. директор школы

 Удалова О.А., диетсестра