

АКТ
 проверки по организации питания в МБОУ «Северная СОШ» (п. Северный)

Дата проведения проверки: 23.05.2022 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	Углево-ды	Калорийность
Каша геркулесовая	Крупа мягкая, вкус сливочного масла присутствует	75	200	200	16,09	8,26	14,8	243
Биойгурт	Сладкий, вкус фруктов присутствует	19	150	150	4,3	2,7	11,8	96,3
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
Итого					21,55	19,45	55,2	483,3

Обед

Наименование блюда	Органолептическая Проба блюд	Температура блюд	Норма, г	Фактически, г	Белки-	жиры	Углево-ды	Калорийность
Суп картофельный	Бульон прозрачный картофель хорошо проварен.	75	200	200	1,93	9,8	7,41	72,3
Рыба жаренная	Хорошо прожаренная, кусочки золотистая корочка	67°	70	70	11,2	16,7	14,35	178,45
Гречка с маслом	Зерна крупы набухшие, присутствует вкус сливочного масла	67	130	130	8,868	4,55	297	215
Нарезка из свежих помидоров	Овощи твёрдые, без признаков гнили	19	70	70	0,9	4,5	4,8	64
Хлеб	свежий	19	40	40	0,32	3,04	9,2	94
Морс	Тёмный, кисло-сладкий вкус	19	200	200	0,188	0	3,92	104
Итого					23,406	38,59	42,65	727,75

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.

