

Акт
О проведении проверки по организации питания, обучающихся в
МБОУ «Витимская СОШ»

с.Романовка

02.03.2021г.

Комиссией в составе:

Синицына О.А. заместитель директора по УВР/родитель

Эрдынеев Б.В. родитель

Карбаинова Н.Д. родитель

Нимаева С.Ж. родитель

Богун В.Н. заместитель директора по ВР

Проведена проверка организации горячим питанием обучающихся в школе.

На 02.03.2021г.

1-4 кл = 63 чел завтрак

6,7,9,11 кл = 55 чел завтрак

5,8,10 кл = 41 чел обед

+ 21 чел записались на платный обед

1. Обеспечение питания обучающихся в зависимости от смены:

1 смена – завтрак для 1-4 классов

Наименование блюда	Органолептическая проба блюд	Температура блюд	Норма/гр	Факт/гр	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Каша молочная (манная) с маслом	Хорошо проварена, в меру вязкая, без комочков, сладковатая	66 С	200	200+10	6,8	3,3	28,6	200,9
Компот из сухофруктов	Слегка сладковатый, не приторный, кусочки сухофруктов присутствуют	13 С	200	200	0,57	0,080	24,1	99,36
Хлеб	Свежий		47	47	2,79	0,28	18,5	78,52
Сыр	Кисловатый вкус, присутствует привкус несвежего молока		15	15	3,48	4,425	0	54,6
Яблоко	Без темных пятен		150	150	0,58	0,58	10,22	68,15
Итого					14,22	8,665	81,42	501,53

Примечание* сыр п/твердый «Голанд фермер» дата изготовления 13.11.2020г.

Хранение при температуре от 0 до 6 С – до 120 суток, температура в холодильнике на момент проверки составила +4 С, все условия хранения соблюдены.

1 смена – завтрак для 5-11 классов

Наименование блюда	Органолептическая проба блюд	Температура блюд	Норма/гр	Факт/гр	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Жаркое домашнему	Мясо и картофель хорошо проварены, соль в меру	67 С	150	150	6,7	13,8	47,6	354,3
Чай с сахаром	Вкус сладковатый	14 С	200	200	0	0	15	57
Хлеб	Свежий		47	47	2,55	0,35	6,75	80,25
Итого					9,25	14,15	69,35	491,55

2 смена – обед для 5-11 классов

Наименование блюда	Органолептическая проба блюд	Температура блюд	Норма/гр	Факт/гр	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Рассольник	Овощи хорошо проварены, соль в меру	75 С	250	250	5,83	8,5	60,8	193,2
Гречка отварная	Вкус сладковатый	66 С	150	152	11,5	10,4	59,5	384
Хлеб	Свежий		94	94	2,55	0,35	6,75	80,25
Компот из кураги		13	200	200	0,5	0	15	57
Итого					20,38	19,25	142,05	714,45

2. 10-дневное и ежедневное меню соответствуют.
3. Замены блюд не было.
4. Вся информация о питании размещена, беседы о здоровом питании проведены.
5. Технологическое оборудование исправно.
6. Персонал работает в средствах индивидуальной защиты.
7. Сроки годности и режим хранения продукции соблюдены.
8. Бракеражный журнал готовой продукции ведется и своевременно заполняется.
9. Лабораторный контроль качества и безопасности продукции не проводился.
10. На момент проверки хранится проба за 01.03.2021г.

Синицына О.А.
Богун В.Н.
Эрдынеев Б.В.
Карбаинова Н.Д.
Нимаева С.Ж.

