

АКТ

проверки организации питания обучающихся

от 24.10.2022г.

Комиссией в составе: Нефляшевой В.А., председатель, Туовой Л.А., ответственная за организацию питания, Гяургиевой А.К., медсестра, Ашхотовой А.Р., представитель родительской общественности, Хамбазаровой А.А., представитель родительской общественности, Ханиевой И.Э., представитель родительской общественности, проведена проверка по вопросу: организации питания обучающихся.

1. Обеспечение питания обучающихся 1-2 кл.:

Завтрак

Наименование блюда	выход, гр	белки	жиры	углеводы	энерг.цен.
Плов из говядины	240	27,25	29,3	49,23	569,62
Хлеб пшеничный	60	4,8	1,8	30	155,4
Чай с сахаром	200	0,4	0,2	21,6	83,4
Банан	130	1,5	0,5	21	96
Итого	630	33,95	31,8	121,83	904,42

2. Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи блюда были средней температуры 75 С.
3. Витаминизация пищи, потребление в питании обучающихся фруктов. Витаминизация блюд осуществляется путем добавления в компот и кисель аскорбиновой кислоты.
4. Имеются примерное 10-дневное меню и ежедневное меню, утвержденные директором прогимназии.
5. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым и биологически активным веществам.
6. Энергетическая ценность питания:
Завтрак – 1-2 класс – 904,42 Ккал
7. Масса порции: Масса порции соответствует меню.
8. На сайте прогимназии размещена следующая информация:
 - Постановление №684-п «Об утверждении стоимости горячего питания отдельных категорий обучающихся общеобразовательных организаций Терского муниципального района на 2022-2023 учебный год»
 - Положение об организации питания обучающихся 1-4 классов
 - Приказ об утверждении 10- дневного меню
 - Приказ о работе пищеблока
 - Приказ об организации питания детей
 - Примерное 10-дневное меню горячих школьных завтраков для детей от 7 до 11 лет
 - Методические рекомендации по организации питания обучающихся
9. Оснащение пищеблока технологическим оборудованием, исправность: в пищеблоке имеется технологическое оборудование. Оно находится в рабочем состоянии.
10. Все работники столовой обеспечены средствами индивидуальной защиты: маски, перчатки.
11. Все продукты на момент проверки имеют сертификаты соответствия, соблюдено товарное соседство. Продукты хранятся при соответствующей температуре. Не качественных продуктов не выявлено.
12. Журнал бракеража готовой продукции ведется, заполняется ежедневно и своевременно.

13. Лабораторные исследования были проведены в 23.09.2022 года.

14. Органолептическая проба блюд:

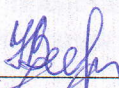
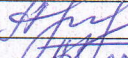
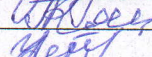

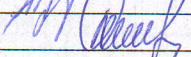
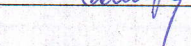
В момент проверки были попробованы блюда:

- плов из говядины – мясо равномерно запечено, рис рассыпчатый, умеренно соленый;
- хлеб пшеничный – хлеб свежий, мягкий, порезан ломтиками;
- чай с сахаром – насыщенного цвета, сладкий;
- банан – свежий.

15. После завтрака остались отходы хлеба, чая, немного плова.

Выводы:

Члены комиссии:

	Нефляшева В.А.
	Тутова Л.А.
	Гяургиева А.К.
	Ашхотова А.Р.
	Хамбазарова А.А.
	Ханиева И.Э