

Акт

проверки организации питания школьников комиссией по мониторингу питания
КГУ «Специальная школа-интернат № 4» Управления образования
Павлодарской области, акимата Павлодарской области.

21 октября 2022 год.

Нормы школьного питания.

Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь».

В школе составляется перспективное сезонное двухнедельное меню.

Диетсестрой ведется ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 10 дней и за месяц. В накопительную ведомость вписывают наименование продуктов и их количество, которое было израсходовано на питание одного ребенка в течении 10 дней. Затем рассчитывают среднее за 1 день, и полученные данные сопоставляют с официальными нормами питания. В первую очередь анализируют использование в рационе мяса, молока, творога, растительного масла. Данные, полученные при анализе, позволяют внести соответствующие коррективы в питание детей в следующую десятидневку.

Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в 2-7 календарных дней.

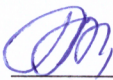
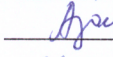
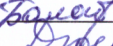
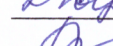
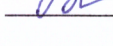
Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду). Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре $+2^{\circ}\text{C}$ - $+6^{\circ}\text{C}$. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.

Комиссией было произведено контрольное взвешивание обеда:

1. Суп картофельный на к/б – 250 г
2. Гуляш мясной, Пшеничный гарнир - 200 г
3. Кисель - 200 г
4. Салат из свежих овощей (огурец, помидор, лук) - 100 г.

Вывод: Диетсестрой интерната качественно ведется ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за каждые 10 дней. Контрольное взвешивание показало, что все блюда соответствуют заявленным нормам.

Рекомендация: Держать на ежедневном контроле отбор и хранение суточных проб.

	Насонов М.М.
	Адамова А.С.
	Максюта Н.Ф.
	Балабуткина М.О.
	Дюсенова А.М.
	Рогожина Л.А.