

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

21 февраля 2024 года

Нормы школьного питания.

Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования Регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года. « Об утверждении размеров, источников и Правил предоставления социально Помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь».

В школе составляется перспективное сезонное двухнедельное меню. Диетсестрой ведется контроль за выполнением норм пищевой продукции 3-а 10 дней 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 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 +2с-+6с. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.

Комиссией было произведено контрольное взвешивание обеда.

- 1.Суп Картофельный с горохом на к/б -250.г.
2. Жаркое по домашнему -200 г.
- 3.Салат Витаминный (капуста белокочанная, морковь, лук)-100г.
- 4.Компот из свежих фруктов -200г.

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

Рекомендации: Вести ежедневный контроль за отбором и хранением суточных проб.



Насонов М.М.
Адамова А.С.
Максюта Н.Ф.
Белоус Е.Ю.
Дюсенова А.М.