

Акт
проверки организации питания школьников комиссией по мониторингу питания
КГУ «Специальная школа-интернат №4» Управления образования
Павлодарской области, акимата Павлодарской области
12 ноября 2024года

**Нормы школьного питания.
Выход блюд (взвешивание). Ежемесячный контроль за
документами, удостоверяющие качество и безопасность продуктов 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 масло, 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)

Комиссией было произведено снятие пробы с обеда.

1 Блюдо: Рассольник со сметаной на к/б -250 г.

Вкус умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: продуктов входящих в рассольник

2 Блюдо: Гарнир – макароны отварные 150 г

Макароны сохранили форму, отделяются друг от друга. Вкус присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла

Котлета мясная в сметано – томатном соусе с овощами – 100/20 .

Форма котлеты овально-приплюснутая. Вкус в меру соленый, мясной.

3 Блюдо : Компот из сухофруктов-200г.

Вкус приятный сладко-кислый. Запах соответствует использованным сухофруктам.

Салат из свежих огурцов с луком– 100 г.

Овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.



Насонов М.М.

Адамова А.С

Максюта Н.Ф.

Белоус Е.Ю.

Дюсенова А.М.

Муканова.М.Ю.