

**АКТ**  
**проверки организации питания школьной столовой**  
**в МБОУ «СОШ № 10»**

Дата проверки: 19 сентября 2022 года

Время проверки: 09:30

**Члены рабочей группы:**

Тихомирова В.С. – родительница 2 класса

Федорова Е.А. – заместитель директора по УВР

Составили настоящий акт о том, что 19 сентября 2022 года в 09.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой для обучающихся МБОУ «СОШ № 10».

**Цель проверки:** контроль за соблюдением выполнения санитарно – эпидемиологических мероприятий, контроль системы организации горячего питания и по совершенствованию организации качественного питания в МБОУ «СОШ № 10».

В результате проверки установлено:

- 1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов; 5-9 классов льготной категории. В наличии имеется вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания.
- 2) В школьной столовой на 19.09.2022 г. было представлено меню для обучающихся 1-4 классов, детей с ОВЗ, обучающихся 5-9 классов льготной категории.

| 1-4 класс |                                 |        |       | 5-9 класс                       |        |       |
|-----------|---------------------------------|--------|-------|---------------------------------|--------|-------|
| № раскл.  | Наименование блюда              | Выход  | цена  | Наименование блюда              | выход  | цена  |
|           | Бутерброд с сыром твёрдым       | 30/20  | 16,80 | Бутерброд с сыром твёрдым       | 30/20  | 16,80 |
|           | Каша рисовая с маслом сливочным | 200/10 | 26,90 | Каша рисовая с маслом сливочным | 250/10 | 31,10 |
|           | Чай с сахаром                   | 200/15 | 2,50  | Чай с сахаром                   | 200/15 | 2,50  |
|           | Итого:                          |        | 46,20 |                                 |        | 50,40 |
|           | Суп картофельный с макаронными  | 250/13 | 27,70 | Суп картофельный с макаронными  | 300/15 | 32,80 |

|  |                                   |       |        |                                   |        |        |
|--|-----------------------------------|-------|--------|-----------------------------------|--------|--------|
|  | изделиями с<br>курицей            |       |        | изделиями с<br>курицей            |        |        |
|  | Курица<br>тушеная                 | 90/80 | 54,80  | Курица<br>тушеная                 | 120/80 | 63,20  |
|  | Макаронные<br>изделия<br>отварные | 150   | 9,70   | Макаронные<br>изделия<br>отварные | 180    | 11,60  |
|  | Огурец<br>свежий                  | 20    | 5,10   | Огурец<br>свежий                  | 20     | 5,10   |
|  | Кисель                            | 200   | 9,30   | Кисель                            | 200    | 9,30   |
|  | Хлеб<br>Крестьянский<br>с вит-ми. | 30    | 2,00   | Хлеб<br>Крестьянский<br>с вит-ми. | 30     | 2,00   |
|  | Хлеб ржаной                       | 30    | 2,00   | Хлеб ржаной                       | 30     | 2,00   |
|  | Итого:                            |       | 110,60 |                                   |        | 126,00 |

- 3) Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных норм и правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
  - 4) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций, масса порций соответствует заявленному.
- В школе отсутствует холодный цех по приготовлению салатов. Поэтому ко вторым блюдам подается подгарнировка из свежих овощей.
- 5) При дегустации блюд, комиссией отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
  - 6) Членами комиссии отмечено, что порции соответствуют возрастным потребностям детей.
  - 7) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд.
  - 8) Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды, тарелки чистые, без сколов.
  - 9) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
  - 10) Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования, при работе в столовой находятся в масках, чепцах, перчатках.
  - 11) Организация питания: у входа в столовую стоит классный руководитель, который осуществляет контроль мытья рук обучающихся перед приемом пищи. Для мытья рук имеется 4 раковины с установленными диспансерами, наполненных жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец.
  - 12) Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
  - 13) В обеденном зале на видном месте находится меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах и цене блюд.
  - 14) Сроки хранения продуктов соответствуют указанным датам.
  - 15) Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен.
  - 16) Ведётся учёт температурного режима холодильного оборудования.
  - 17) На пищеблоке имеется в наличии инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, столовая признана удовлетворительной.

Предложения:

- 1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.
- 2) Проводить мероприятия по привлечению родителей к контролю за качеством организации питания детей.

Директор МБОУ «СОШ № 10»

Бессонова А.Л.

Ответственный за организацию питания

Берианидзе Т.Е.

Члены рабочей группы:

Федорова Е.А.

Тихомирова В.С.

Составили настоящий акт в том, что 19 сентября 2022 года в СОШ № 10 была проведена проверка качества питания и условий столовой для обучающихся МБОУ «СОШ № 10».

Цель проверки: контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий, контроль системы организации горячего питания и за соответствием организации качественного питания в МБОУ «СОШ № 10».

В результате проверки установлено:

1. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, детей в категории В питанияи вместе с родителями по предоставлению заявки с бесплатного питания.

2. В соответствии с приказом от 19.09.2022 г. было представлено меню для обучающихся 1-4 классов, детей с ОБЗ, обучающихся 5-9 классов, детей в категории В.

| 1-4 классы                    |        |       |  | 5-9 классы                    |        |       |
|-------------------------------|--------|-------|--|-------------------------------|--------|-------|
| Наименование                  | Выход  | цена  |  | Наименование                  | Выход  | цена  |
| Борщ                          |        |       |  | Борщ                          |        |       |
| Бутерброд с сыром             | 30/20  | 16,80 |  | Бутерброд с сыром             | 30/20  | 16,80 |
| Каша рисовая с мясом          | 20/10  | 26,90 |  | Каша рисовая с мясом          | 20/10  | 31,10 |
| Чай с сахаром                 | 200/15 | 2,50  |  | Чай с сахаром                 | 200/15 | 2,50  |
| Итого                         |        | 46,20 |  |                               |        | 50,40 |
| Суп картофельный с макаронами | 200/13 | 12,80 |  | Суп картофельный с макаронами | 200/15 | 12,80 |