

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

Дата проверки: 29 ноября 2022 года

Время проверки: 09:30

Члены рабочей группы:

Диер А.Д – родительница 4 «А» класса

Федорова Е.А. – заместитель директора по УВР

Составили настоящий акт о том, что 29 ноября 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 29.11.2022 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
1	Яйцо варёное	40	10,80	Яйцо варёное	40	10,80
2	Каша манная с маслом сливочным	200/10	23,40	Каша манная с маслом сливочным	250/10	27,60
3	Напиток кофейный	200	10,00	Напиток кофейный	200	10,00
4	Хлеб Крестьянский с вит-ми	30	2,00	Хлеб Крестьянский с вит-ми	30	2,00
	Итого:		46,20			50,40
1	Борщ из свежей	250/13/10	32,20	Борщ из свежей	300/15/10	37,60

	капусты с курицей со сметаной			капусты с курицей со сметаной		
2	Тефтели мясные с рисом с соусом	90/50	43,70	Тефтели мясные с рисом с соусом	120/80	51,10
3	Греча рассыпчатая	150	16,20	Греча рассыпчатая	180	18,80
4	Огурец свежий	30	7,40	Огурец свежий	30	7,40
5	Компот из смеси сухофруктов	200	7,10	Компот из смеси сухофруктов	200	7,10
6	Хлеб Крестьянский с вит-ми.	30	2,00	Хлеб Крестьянский с вит-ми.	30	2,00
7	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 поджаренная 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 приготавливаемых 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. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения: классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

Директор МБОУ «СОШ № 10»

Бессонова А.Л.

Ответственный за организацию питания

Берианидзе Т.Е.

Члены рабочей группы:

Федорова Е.А.

Диер А.Д.

зав. столовой

Мамышева С.С.

1-4 класс				5-9 класс			
№	Наименование товара	Единица	Цена	№	Наименование товара	Единица	Цена
1	Булочки	10	10,80	1	Булочки	10	10,80
2	Хлеб белый	200/10	23,40	2	Хлеб белый	200/10	23,60
3	Хлеб белый	200	10,40	3	Хлеб белый	200	10,00
4	Хлеб белый	30	2,80	4	Хлеб белый	30	2,80
5	Хлеб белый	30	2,80	5	Хлеб белый	30	2,80
6	Хлеб белый	30	2,80	6	Хлеб белый	30	2,80
7	Хлеб белый	30	2,80	7	Хлеб белый	30	2,80
8	Хлеб белый	30	2,80	8	Хлеб белый	30	2,80
9	Хлеб белый	30	2,80	9	Хлеб белый	30	2,80
10	Хлеб белый	30	2,80	10	Хлеб белый	30	2,80