

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

Дата проверки: 18 октября 2022 года

Время проверки: 10:20

Члены рабочей группы:

Пономарева О.А. – родительница 7 «А» класса

Федорова Е.А. – заместитель директора по УВР

Составили настоящий акт о том, что 18 октября 2022 года в 10:20 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 18.10.2022 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	Бутерброд с маслом сливочным	30/10	12,40	Бутерброд с маслом сливочным	30/10	12,40
2	Омлет натуральный	110	31,30	Омлет натуральный	150	35,50
3	Чай с сахаром	200/15	2,50	Чай с сахаром	200/15	2,50
	Итого:		46,20			50,40
1	Рассольник «Ленинградский» с курицей со сметаной	250/13/10	32,80	Рассольник «Ленинградский» с курицей со сметаной	300/15/10	38,80
2	Печень по-	90/50	38,30	Печень по-	120/50	45,50

	строгановски			строгановски		
3	Рис отварной с овощами	150	16,70	Рис отварной с овощами	180	18,90
4	Кукуруза консервированная	20	8,90	Кукуруза консервированная	20	8,90
5	Компот из свежих яблок	200	9,90	Компот из свежих яблок	200	9,90
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 поджаривка 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. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Директор МБОУ «СОШ № 10»

Ответственный за организацию питания

Члены рабочей группы:

Бессонова А.Л.

Берианидзе Т.Е.

Федорова Е.А.

Пономарева О.А.

Место проведения: 18 октября 2022 года

Время проведения: 09:30

Место проведения: 18 октября

Участники: 1. А. Бессонова, 2. Т. Берианидзе, 3. Е. Федорова, 4. О. Пономарева

Цели: 1. Проверка качества питания обучающихся.

В соответствии с приказом от 18 октября 2022 года в 10:30 была проведена проверка качества питания обучающихся в школьной столовой МБОУ «СОШ № 10».

Цели проверки: контроль за качеством питания обучающихся, контроль за качеством организации питания, контроль за качеством организации питания в МБОУ «СОШ № 10».

В результате проверки установлено:

1. Организация бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов 5-9 классов школьной столовой. В наличии имеются все необходимые для предоставления горячего бесплатного питания.

2. В школьной столовой от 18.10.2022 г. было предоставлено меню для обучающихся 1-4 классов, детей с ОВЗ, обучающихся 5-9 классов школьной столовой.

1-4 класс				5-9 класс		
№	Наименование	Выход	Цена	Наименование	Выход	Цена
1	Бульон	30/10	12,40	Бульон	30/10	12,40
2	Омлет	150	15,30	Омлет	150	15,30
3	Чай с сахаром	200/13	2,50	Чай с сахаром	200/13	2,50
	Итого:		46,20			46,20
1	Рисовый суп с курицей со сметаной	200/13/10	32,80	Рисовый суп с курицей со сметаной	200/13/10	32,80
2	Печенье	120/30	45,50	Печенье	120/30	45,50