

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

Дата проверки: 13 января 2023 года

Время проверки: 09:30

Члены рабочей группы:

Разделкина А.С. – родительница 8 «Б» класса

Соколова Г.Г. – заместитель директора по НМР

Составили настоящий акт о том, что 13 января 2023 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 13.01.2023 г. было представлено меню для обучающихся 1-4 классов, детей с ОВЗ, обучающихся 5-9 классов льготной категории.

Школа	МБОУ "СОШ № 10"	Отд./кор п	1-4 класс ы
-------	-----------------	---------------	-------------------

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность
Завтрак	Раздел	257,00	Каша пшенная с маслом сливочным	200/10	28,73	294,80
						96,23
	гор.блюдо	629,00	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	3,80	
	гор.напиток	1,00	Бутерброд с маслом сливочным	30/10	12,40	154,00
Обед	хлеб					
			Овощи свежие	30,00	7,40	14,40
	закуска		Борщ из свежей капусты		32,20	281,30

	110,0 0	с курицей со сметаной	250/13/10		
1 блюдо	423,0 0	Тефтели мясные с рисом с соусом	90/50	43,24	289,50
2 блюдо	469,0 0	Макаронные изделия отварные	150,00	9,70	287,00
гарнир	628,0 0	Чай с сахаром	200/15	2,50	93,00
сладкое	1,00	Хлеб Крестьянский с вит- ми.	30,00	2,00	90,48
хлеб бел.	1,00	Хлеб ржаной.	30,00	2,00	76,50

Школа

МБОУ "СОШ № 10"

Отд./кор
п

5-9
класс
ы

Прием пищи						
Завтрак	гор.блюдо	257	Каша пшенная с маслом сливочным	250/10	33,40	368,50
	гор.напиток	629	Чай с сахаром с лимоном	200/15/5	3,80	96,23
	хлеб	1	Бутерброд с маслом сливочным	30/10	12,40	154
Обед	закуска		Овощи свежие	30	7,40	14,4
	1 блюдо	110	Борщ из свежей капусты с курицей со сметаной	300/15/10	39,20	377,56
	2 блюдо	423	Тефтели мясные с рисом с соусом	120/50	57,34	486
	гарнир	469	Макаронные изделия отварные	180	11,60	260,4
	сладкое	628	Чай с сахаром	200/15	2,50	93
	хлеб бел.	1	Хлеб Крестьянский с вит- ми.	30	2,00	90,48
	хлеб черн.	1	Хлеб ржаной.	30	2,00	76,5

- 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 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 объёмах 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.

Соколова Г.Г.

Разделкина А.С.