

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

Дата проверки: 08 февраля 2023 года

Время проверки: 09:30

Члены рабочей группы:

Пузырькова С.А. – родительница 7 «А» класса

Соколова Г.Г. – заместитель директора по НМР

Составили настоящий акт о том, что 08 февраля 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 08.02.2023 г. было представлено меню для обучающихся 1-4 классов, детей с ОВЗ, обучающихся 5-9 классов льготной категории.

Отд./корп

1-4 классы

День

08.02.2023

Прием пищи	Раздел	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность
Завтрак	гор.блюдо	Каша пшеничная с маслом сливочным	200/10	25.63	258.83
	гор.напиток	Чай с сахаром	200/15	2.50	93.00
	хлеб	Бутерброд с сыром твердым	30/20	16.80	79.40
Обед	закуска	Овощи свежие	30.00	7.40	14.40
	1 блюдо	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/25	30.70	386.12
	2 блюдо	Котлета из птицы	90.00	40.14	342.97
	гарнир	Макаронные изделия отварные	150.00	9.70	287.00
	сладкое	Компот из смеси сухофруктов	200.00	7.10	195.60
	хлеб бел.	Хлеб Крестьянский с вит-ми.	30.00	2.00	90.48

хлеб черн.	Хлеб ржаной.	30.00	2.00	76.50

МБОУ "СОШ № 10"

5-9 классы

День

Школа

Прием пищи	гор.блюдо	Каша пшеничная с маслом сливочным	250/10	30.30	323.54
Завтрак	гор.напиток	Чай с сахаром	200/15	2.50	93
	хлеб	Бутерброд с сыром твердым	30/20	16.80	79.4
	закуска	Овощи свежие	30	7.40	14.4
Обед	1 блюдо	Суп картофельный с мясными фрикадельками	300/25	35.30	463.34
	2 блюдо	Котлета из птицы	120	56.64	431.56
	гарнир	Макаронные изделия отварные	180	11.60	260.4
	сладкое	Компот из смеси сухофруктов	200	7.10	195.6
	хлеб бел.	Хлеб Крестьянский с вит-ми.	30	2.00	90.48
	хлеб черн.	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 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 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.

Пузырькова С.А.