

Акт проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №10»

Дата проверки: 14.10.2024г.

Время проверки: 09:30

Члены рабочей группы:

Пузырькова С.И. – родитель ученика 9а класса.

Федорова Е.А. – заместитель директора по УВР

Ответственный за организацию питания - Орищенко М.А.

Составили настоящий акт о том, что 14.10.2024г. в 09:30 ч. 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 14.10.2024г. было представлено меню для обучающихся 1-4 классов, детей с ОВЗ, обучающихся 5-9 классов льготной категории

Школа МБОУ СОШ № 10		Отд./корп	5-9 классы ОВЗ	День	14.10.2024
------------------------------	--	-----------	----------------------	------	------------

Прием пищи	Раздел	№ рецеп	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор. блюдо	257	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" с маслом сливочным	260	33,40	370,44	16,15	22	52,68
	гор. напиток	1024	Напиток кофейный	200	10,80	176,96	7,9	5,2	14,7
	хлеб	3	Бутерброд с маслом сливочным	40	14,60	154	2,21	9,12	15,4
	закуска								
	хлеб								
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска	пром.	Кукуруза консервированная	60	11,40	47,4	1,74	1,14	6,48

1 блюдо	139	Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей	250	33,80	376,79	23,03	28,37	40,79
2 блюдо	449	Плов из курицы	280	85,40	578,88	23,47	28,32	83,32
гарнир								
сладкое	628	Чай с сахаром	215	2,60	93	0,4	0	25,02
хлеб бел.	1	Хлеб Крестыанский с вит-ми.	30	2,00	90,48	2,18	0,43	19,27
хлеб черн.	1	Хлеб ржаной.	30	2,00	76,5	2,46	0,64	14,58
				196,00				

Школа:
МБОУ
СОШ №
10

Отд./корп

5-9
классы
овз

День

14.10.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	257	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" с маслом сливочным	260	33,40	370,44	16,15	22	52,68
	гор.напиток	1024	Напиток кофейный	200	10,80	176,96	7,9	5,2	14,7
	хлеб	3	Бутерброд с маслом сливочным	40	14,60	154	2,21	9,12	15,4
	закуска								
	хлеб								
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска	пром.	Кукуруза консервированная	60	11,40	47,4	1,74	1,14	6,48
	1 блюдо	139	Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей	250	33,80	376,79	23,03	28,37	40,79
	2 блюдо	449	Плов из курицы	280	85,40	578,88	23,47	28,32	83,32
	гарнир								
	сладкое	628	Чай с сахаром	215	2,60	93	0,4	0	25,02
	хлеб бел.	1	Хлеб Крестыанский с вит-ми.	30	2,00	90,48	2,18	0,43	19,27
	хлеб черн.	1	Хлеб ржаной.	30	2,00	76,5	2,46	0,64	14,58
					196,00				

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 чепцах, перчатках.

11) Организация питания: у входа в столовую стоит классный руководитель, который осуществляет контроль мытья рук обучающимися перед приемом пищи. Для мытья рук имеется 4 раковины с установленным и диспансерами, наполненными жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец.

12) Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют с 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 пропаганды здорового питания среди обучающихся и родителей.

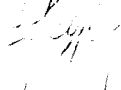
Директор МБОУ «СОШ №10»

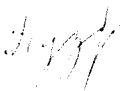
Ответственный за организацию питания

Члены рабочей группы:

 Бессонова А.Л.

 Ориценко М.А.

 Федорова Е.А.

 Пузырькова С.А.