

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ-СОШ №2 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 1 октября 2020 года

Время проверки: с 9.00 часов, 11.00 часов

Состав комиссии:

Шумарина Т.А.- председатель общешкольной комиссии, председатель Совета родителей обучающихся

Гроль Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Корягина И.Г.- представитель родительского контроля

Баринова И.А.-представитель родительского контроля

Федюнина В.Н.- диетсестра

Калашникова Н.Н.-социальный педагог

Сливина Е.А.-медсестра

Цель проверки: организация питания в школьной столовой

В результате осмотра обеденного зала и взвешивания готовых блюд комиссией установлено следующее:

- реализуемые на день проверки блюда соответствуют утвержденному меню;
- санитарная одежда у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется;
- санитарно-гигиенические требования к санитарной одежде сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соблюдаются;
- нарушений в зале столовой не выявлено;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме;
- на столах имеются салфетки;
- чистота и целостность столовых приборов соответствует норме;
- условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы;
- с целью информирования детей о здоровом питании в обеденном зале имеется информационный уголок.

Контрольное взвешивание готовой продукции показало соответствие фактического веса блюда весу, указанному в меню.

Наименование блюд	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница во взвешивании (гр.)
1-4 классы			
свежие огурцы	60	60	0
борщ с мясом курицы	250	250	0
вермишель отварная с маслом сливочным	150	150	0
гуляш	80	80	0
хлеб	80	80	0
сок	200	200	0
печенье	30	30	0
5-11 классы			
борщ с мясом говядины тушенной	300	300	0
каша гороховая	200	200	0

хлеб	80	80	0
чай	200	200	0
батон	50	50	0

- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют заявленным в меню;
- факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют;
- бракеражный журнал готовой продукции имеется;
- классные руководители, учителя - предметники сопровождают обучающихся в столовую на обед согласно графику, следят за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой.

Выводы:

1. Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования (внешний вид, перчатки, маски, головные уборы).
2. Нарушений в зале столовой не выявлены.
3. Столовые приборы чистые и целостные.

Замечания и рекомендации по проверке: отсутствуют.

Члены комиссии:

Члены комиссии:

Шумарина Т.А. /Шумарина Т.А./

Гроль Е.В. /Гроль Е.В./

Корягина И.Г. /Корягина И.Г./

Барина И.А. /Барина И.А./

Федюнина В.Н. /Федюнина В.Н./

Калашникова Н.Н. /Калашникова Н.Н./

Сливина Е.А. /Сливина Е.А./

С актом комиссии ознакомлены:

Повар Пазушкина Л.А. /Пазушкина Л.А./

Подсобный рабочий Доронина О.А. /Доронина О.А./

Подсобный рабочий Печаткина Л.С. /Печаткина Л.С./

Ответственный за выполнение санитарных правил, требований санитарного законодательства Старостин С.В. /Старостин С.В./