

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

Дата проверки: 24 ноября 2020 года

Время проверки: с 9.50 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

Барина 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			
икра свекольная	60	60	0
суп гречневый с мясом	250	250	0
плов с мясом кур	200	200	0
хлеб	80	80	0
кисель	200	200	0
батон	50	50	0
печенье	50	50	0
5-11 классы в день проверки учились с применением дистанционных технологий)			

- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют заявленным в меню;
- бракеражный журнал готовой продукции имеется;
- факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют;

-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./

 /Гроль Е.В./

 /Корягина И.Г./

 /Баринова И.А./

 / Федюнина В.Н./

 / Калашникова Н.Н./


 / Сливина Е.А./

С актом комиссии ознакомлены:

Повар  /Пазушкина Л.А./

Подсобный рабочий  / Доронина О.А./

Подсобный рабочий  / Печаткина Л.С./

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