

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

Дата проверки: 13 января 2021 года

Время проверки: с 9.50 часов, с 10.35 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			
Зеленый горошек	60	60	0
Борщ на мясном бульоне с фасолью	250	250	0
Каша пшеничная с маслом сливочным	150	150	0
Котлета рыбная	60	60	0
Хлеб	80	80	0
Компот из сухофруктов	200	200	0
Батон	50	50	0
5-11 классы			
Борщ на мясном бульоне	300	300	0
Каша пшеничная	200	200	0
Гуляш	80	80	0
Хлеб	80	80	0
Компот из сухофруктов	200	200	0
Конфета	45	45	0

- 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.

Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 4-х классов показала следующее:

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков (гр.)	Доля отходов (%)	Объем остатков конкретных блюд (гр.)
4а	19	16.150	290	1.8	Каша пшеничная с маслом сливочным-140 Хлеб-70 Компот из сухофруктов-80
4б	21	17.850	270	1.5	Борщ на мясном бульоне с фасолью-90 Каша пшеничная с маслом сливочным-130 Хлеб-50

В целом 90% детей (или 36 чел.) съели все из предложенных блюд. Выборочный блиц-опрос детей 4а, 4б классов, проведенный с согласия их родителей (законных представителей) сразу после приема пищи, о вкусовых предпочтениях показал в целом удовлетворенность школьников ассортиментом потребляемых в день проверки блюд. Вкусовыми предпочтениями детей при получении школьного горячего питания являются салаты, фрукты, овощи, мясные блюда, первые блюда, напитки (напиток из шиповника, кисель, компот из сухофруктов и др.). Причинами остатка конкретных блюд, со слов детей, являются: «сегодня не сильно голоден», «каша вкусная, но мне не хотелось есть так много», «не особенно люблю фасоль в борще», «компот не допил, потому, что наелся». Члены комиссии ознакомились с результатами проведенного в декабре анкетирования обучающихся 1-4 классов (совместно с их родителями) по вопросам организации горячего питания в школе (результаты анкетирования прилагаются).

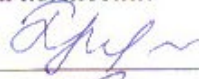

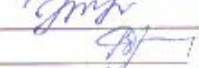

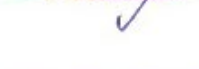
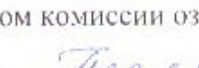
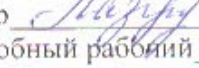
Выводы:

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 по проверке: отсутствуют.

Рекомендовано администрации школы, классным руководителям разместить результаты анкетирования обучающихся 1-4 классов (проведенного совместно с их родителями) по вопросам организации горячего питания в школе на официальном сайте школы в разделе «Школьное питание», в классных родительских группах в социальных сетях для ознакомления.

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./