

АКТ

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

Дата проверки: 02 февраля 2021 года

Время проверки: с 9.25 часов, с 11.25

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			
Икра кабачковая	60	60	0
Суп рисовый с мясом	250	250	0
Каша гречневая	150	150	0
Куры тушеные	80	80	0
Хлеб	80	80	0
Напиток из шиповника	200	200	0
Яблоко	180	180	0
Конфета	40	40	0
5-11 классы			
Салат из свежей капусты	100	100	0
Суп рисовый на мясном бульоне	300	300	0
Каша гречневая с говядиной тушенной	200	200	0
Батон	50	50	0
Хлеб	80	80	0
Яблоко	140	140	0

Напиток из шиповника	200	200	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.

Выборочный блиц-опрос детей, проведенный с согласия их родителей (законных представителей), о вкусовых предпочтениях показал в целом удовлетворенность школьников ассортиментом потребляемых в день проверки блюд. Еда понравилась, ели с удовольствием. 87 % детей (40 чел.) съели все блюда без остатка.

Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 3-х классов показала следующее:

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.) (без учета яблок)	Общий объем остатков (гр.)	Доля отходов (%)	Объем остатков конкретных блюд (гр.)
3а	23	19.780	300	1,5	Икра кабачковая-100 Суп-60 Каша гречневая-100 Хлеб-40
3б	23	19.780	340	1,7	Икра кабачковая-80 Суп-190 Каша гречневая-70

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:

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 Дорогина О.А. /Дорогина О.А./

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

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