

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

Дата проверки: 10 марта 2021 года

Время проверки: с 08.55 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:

выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудника, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи; соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия познакомилась с меню в 1-4 классах:

I. Суп гречневый на мясном бульоне -250 г.

II. Каша пшеничная-150 гр., гуляш-80 гр.

Хлеб-80 гр.

III. Кисель-200 гр., печенье-40 гр., яблоко-250 гр.

В результате проверки комиссией выявлено следующее

1. В день проверки реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

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

2. У сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд, санитарная одежда имеется. Требования к состоянию одежды соблюдаются.

3. Нарушений в зале столовой не выявлено; санитарно-техническое содержание помещения соблюдается (состояние помещения, обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме);

4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются, условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы.

5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую на обед согласно графику, следят за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 2-х классов показала следующее:

6.1. Яблоки были съедены всеми детьми.

6.2

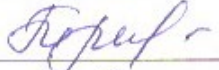
Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.) без учета яблок	Общий объем остатков (гр.)	Объем остатков конкретных блюд (гр.)	Доля отходов (%)
2а	17	13.600	260	Каша пшеничная-100	1,9


				Кисель-160	
26	18	14.400	240	Суп -140	1,7
				Каша пшеничная-100	

Вывод: замечания по проверке: отсутствуют.

Классным руководителям рекомендовано продолжить проводить беседы о пользе каши

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  /Старостина С.В./