

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

Дата проверки: 22 апреля 2021 года

Время проверки: с 8.30 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

Каташникова 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; соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия познакомилась с меню в 1-4 классах:

-икра кабачковая-60 гр.

-щи на мясном бульоне-250 гр.

-вермишель отварная-150 гр.

- тефтели-80 гр.

-хлеб-80 гр.

- кисель-200 гр.

-батон-50 гр.

-печенье -40 гр.

В результате проверки комиссией выявлено следующее

1. Фактическое меню в день проверки соответствует утвержденному.

Комиссия провела контрольное взвешивание готовой продукции, которое показало, что фактический вес всех блюд меню соответствует, весу указанному в меню

2. Требования к состоянию санитарной одежды сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд, 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.

5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися контролируются сопровождающими детей классными руководителями. На момент проверки согласно график привели детей в столовую классные руководители 1 классов в количестве 37 человек.

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 1 х классов показала следующее:

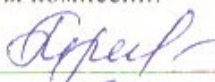
Класс	Количество детей,	Общий объем блюд по меню	Общий объем	Объем остатков конкретных блюд	Доля отходов
-------	-------------------	--------------------------	-------------	--------------------------------	--------------


	получивших обед (чел.)	для класса (гр.)	остатков (гр.)	(гр.)	(%)
1а	17	15.470	280	Икра кабачковая-100 Вермишель-180	1,8
1б	20	18.200	350	Вермишель-150 Щи-200	1,9

По итогам проверки комиссия пришла к заключению - организация горячего питания осуществляется согласно правилам и нормам.

Вывод: замечания по проверке отсутствуют.

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  /Лазушкина Л.А./

Подсобный рабочий  /Доронина О.А./

Подсобный рабочий  /Печаткина Л.С./

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