



АКТ № 2

от 29.01.2021г

Проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- меню-требование
- наличие технологических карт, утвержденное 10-дневное меню 1-4 классов (детей 7-11 лет); 10-дневное меню 5-11 классов (детей 11-17 лет);
- контрольное взвешивание и дегустация блюд.

Проверкой установлено:

1. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов, энергетической ценностью и стоимостью. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологическими картами. Калькуляция составлена правильно. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

2. Комиссия посетила помещение для утилизации пищевых отходов и моечное отделение. Нарушений не выявлено.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим производить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Повар и сотрудники столовой работают в средствах индивидуальной защиты и в спецодежде. В режиме учебного дня при приеме пищи классы не пересекаются. Посадочных мест хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Перед приемом пищи все дети моют руки с мылом. В зале приема пищи предусмотрено время обработки мебели дезсредствами.

3. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

4. По проведенному опросу среди учащихся начальных и старших классов, еда им нравится, дети довольны.

Вес порций соответствует заявленному меню.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ Задоно-Кагальницкая СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями СанПиНа. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, выходом готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

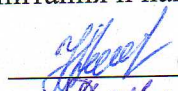
1. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и их родителей.

2. Родителям разъяснять своим детям о пользе полноценного горячего питания и вреде фастфуда.

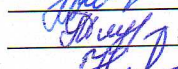
3. Формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Председатель комиссии :

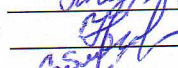
Члены комиссии:



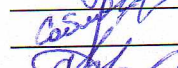
Чистякова Н.А.



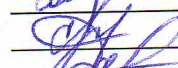
Алубаева М.А.



Нефёдова Н.Н.

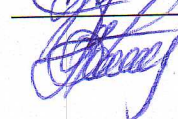


Соболева Е.М.



Сорокина Е.М.(родительский контроль)

С актом ознакомлена:
арендатор столовой



Дерезина Е.Л.