



АКТ № 5

от 30.03.2021г

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

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- соответствие ежедневного меню перспективному;
- анализ меню (соответствие объема и состава порций);
- сроки годности поставляемых продуктов;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.
- Проверено:
 1. Меню-требование.
 2. Наличие технологических карт и технология приготовления блюд.
 3. Санитарное состояние пищеблока, служебных помещений школьной столовой, внешний вид сотрудников пищеблока.
 4. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов

Проверкой установлено:

1. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов, энергетической ценностью и стоимостью.

В меню для начальных классов заявлено:

1-4кл

1. Омлет натуральный- 150г
2. Зеленый горошек- 20г
3. Булка с орехами № 768-30г
4. Какао с молоком № 382-200г
5. Хлеб йодированный -30г

Для 5-11кл:

1. Суп картофельный с бобовыми (гороховый)-250г
2. Печенье-40г
3. Чай с сахаром № 684, т/к 28-200г
4. Хлеб йодированный -75г

При взвешивании порций, вес соответствовал выходу в меню. Состав порций соответствует технологическим картам. Приготовлено вкусно, дети съедают практически всё.

2. Процесс приготовления блюд и закладка продуктов осуществляется в полном соответствии с технологическими картами. Калькуляция составлена правильно. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
3. Производится обработка столов и посуды с применением моющих и дезинфицирующих средств. Инвентарь для уборки находится в отдельном помещении. Повар и сотрудники столовой работают в средствах индивидуальной защиты и в спецодежде.
4. В холодильнике товарное соседство продуктов соблюдается, недоброкачественной продукции не зафиксировано.

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.

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

Выводы:

В 1-4кл.- ежедневное меню соответствует перспективному, а в 5-11кл.- взято с четверга (меню по дням менять разрешается)

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, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. Дерезиной Е.Л. стараться, чтобы ежедневное меню соответствовало перспективному.
2. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и их родителей.
3. Формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Председатель комиссии : _____ Чистякова Н.А.

Члены комиссии: _____ Алубаева М.А.

_____ Нефёдова Н.Н.

_____ Соболева Е.М. (родительский контроль 1кл.)

_____ Сорокина Е.М.(родительский контроль 2кл.)

С актом ознакомлена:
арендатор столовой

_____ Дерезина Е.Л.