



АКТ № 6

от 14.04.2021г

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

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- 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.
 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. Шницель мясной - 80г
2. Соус томатный - 15г
3. Картофельное пюре -150г
4. Огурцы свежие -20г
5. Хлеб йодированный -40г
6. Мармелад -10г
7. Чай с лимоном-200г

Для 5-11кл:

1. Макароны отварные -150г
2. Котлета куриная -60г
3. Хлеб йодированный-50г
4. Чай с сахаром -200г

При взвешивании порций, вес соответствовал выходу в меню. 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.

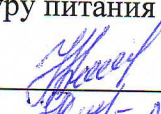
Выводы:

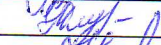
Питание обучающихся МБОУ Задоно-Кагальницкая СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями СанПиНа. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд,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

Рекомендации:

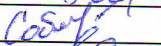
1. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания в рамках месячника «Здоровое питание» среди учащихся и их родителей(во время проведения родительских собраний)

2. Формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Председатель комиссии :  Чистякова Н.А.

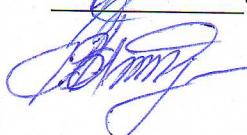
Члены комиссии:  Алубаева М.А.

 Нефёдова Н.Н.

 Соболева Е.М.

 Сорокина Е.М.(родительский контроль)

С актом ознакомлена:
арендатор столовой

 Дерезина Е.Л.