



УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ

Задонско-Кагальницкая СОШ

Ю.В. Лисичкина

АКТ №2
от 28.01.2022г.

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); 8-дневное меню для детей льготных категорий
- контрольное взвешивание и дегустация блюд.
- Санитарное состояние пищеблока, мест приема пищи

Проверкой установлено:

1. Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10.

Ежедневно ведется документация: журналы бракеража готовой продукции и продовольственного сырья, гигиенический журнал здоровья работников пищеблока, журнал температуры и влажности в складских помещениях и температуры в холодильниках.

2. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

3. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, молочные продукты

В меню дня **1-4** классов заявлено:

1. Каша молочная «Дружба» -200/5г
2. Масло сливочное -10г

3. Сыр порциями- 15г
4. Чай с лимоном- 200г
5. Хлеб йодированный-40г
6. Киви -100г

5-11кл.

1. Пюре картофельное -150г
2. Рыба, тушенная в томате с овощами -80г
3. Чай с сахаром -200г
4. Хлеб йодированный-70г

Льготные категории:

1. Каша пшеничная - 150г
2. Какао с молоком - 200г
3. Хлеб йодированный-30г

Нарушений веса порций не выявлено. Каша вкусная, детьми съедается полностью.

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

4. На пищеблоке и в зале для приема пищи чисто. Сотрудники пищеблока в спецодежде, масках и перчатках. Дети соблюдают правила личной гигиены: моют руки с мылом и вытирают их одноразовыми бумажными полотенцами.

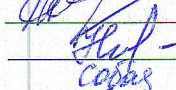
Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня при приеме пищи классы не пересекаются, предусмотрено время обработки мебели дез.средствами .

Выводы и предложения:

1. Питание обучающихся МБОУ Задно-Кагальницкая СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями СанПина и соответствует заявленному выходу в меню. Температурный режим холодильников и санитарный режим соблюдаются.
2. Классным руководителям строго придерживаться графика посещения столовой, чтобы классы не пересекались в обеденном зале, вести разъяснительную работу о правилах поведения за столом.

Председатель комиссии

Члены комиссии

 Чистякова Н.А.
 Алубаева М.А.
 Нефедова Н.Н.
 Соболева Е.М.
 Сорокина Е.М.

С актом ознакомлена:
арендатор столовой



Дерезина Е.Л.