



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ
Задоно-Кагальницкая
СОШ
Ю.В. Лисичкина

АКТ № 1

от 14.01.2022г

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

Цель проверки:

- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверено:

1. Соблюдение норм СанПиНа при обработке помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов
3. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки установлено:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов находится в складском помещении и поставлена на поддоны, в помещении имеются приборы для измерения температуры и влажности.
3. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов).
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд и дегустация

Комиссия отметила, что на питание начальных классов увеличилась выделяемая ежедневная сумма и составляет 61,01р, в связи с подорожанием продуктов. В меню для начальных классов заявлено:

1. Каша молочная «Дружба» - 200/5г
2. Масло сливочное - 10
3. Сыр порциями - 15г
4. Чай с сахаром - 200г
5. Хлеб йодированный 40г

6. Апельсин - 100г

В 5-11 классах:

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

4. По проведенному опросу среди учащихся начальных и старших классов, еда им нравится, дети довольны.
Вес порций соответствует заявленному меню.

Выводы:

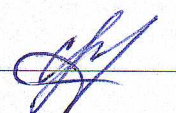
Питание обучающихся МБОУ Задоно-Кагальницкая СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями СанПина. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, выходом готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических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

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и спец.инвентаря.

Председатель комиссии :  Чистякова Н.А.

Члены комиссии:  Алубаева М.А

 Сорокина Е.М.(родительский контроль)

С актом ознакомлена:
арендатор столовой

 Дерезина Е.Л.