



АКТ № 1

от 15.01.2024г

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 70,00 р. в связи с подорожанием продуктов. В меню для начальных классов заявлено:

- | | | | |
|----|----------------|---|-------|
| 1. | Рис отварной | - | 150 г |
| 2. | Котлеты рыбные | - | 90 г |
| 3. | Овощи соленные | - | 20г |
| 4. | Чай с лимоном | - | 200г |
| 5. | Хлеб пшеничный | - | 60г |

В 5-11 классах:

1. Рис отварной - 130г.
2. Чай с сахаром - 200г
3. Хлеб йодированный - 42г

Обед ОВЗ:

1. Суп картофельный с бобовыми(гороховый) – 250г
2. Блинчик с курицей – 80г
3. Кофейный напиток – 200г
4. Хлеб йодированный – 100г.

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

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ Задано-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:



Соболева Е.М.



Алубаева М.А.



Сорокина Е.М.(родительский контроль)

С актом ознакомлена:
арендатор столовой



Дерезина Е.Л.