



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

АКТ № 3

от 14.03.2024г

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.
- 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.
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. Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим производить их обработку 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.
5. Комиссия посетила помещение для утилизации пищевых отходов и моечное отделение. Нарушений не выявлено. Для мытья посуды используются моющие средства и посудомоечная машина.

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:

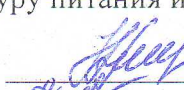
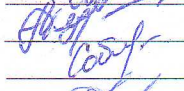
Питание обучающихся МБОУ Задано-Кагальницкая СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями СанПиНа. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд,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

Рекомендации:

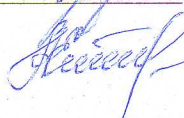
1. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и их родителей.
2. Формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Председатель комиссии :

Члены комиссии:

 Чистякова Н.А.
 Алубаева М.А.
 Соболева Е.М.
 Сорокина Е.М.(родительский контроль)

С актом ознакомлена:
арендатор столовой

 Дерезина Е.Л.