

## А К Т

проверки школьной столовой комиссией по контролю питания  
МКОУ СОШ № 8 с.Уборка Чугуевского района Приморского края

от 09 февраля 2024 года

Комиссия в составе: Кирсановой Е.И., ответственной по питанию, Кравченко Ю.В., заместителя директора по учебно-воспитательной работе, Дуева В.В., представителя родительского контроля, провели проверку предоставления горячего питания учащихся в школьной столовой.

На второй перемене питались дети 1-4 классов учащиеся с ОВЗ и дети инвалиды, в сопровождении классных руководителей, которые наблюдают за порядком в столовой, отвечают за подачу и корректировку заявок, точность заказов по количеству блюд.

Все блюда, перечисленные в меню: суп картофельный с рисом и сайрой 1/250, батон 1/60, чай с молоком 1/200, молоко 1/200, груша – 1/100 – соответствуют требуемой норме. Что подтвердило контрольное взвешивание 6 порций супа, 5 порций молока, 5 порций груши. Взвешивание остатков не съеденной пищи, от общего объема порций составило 3%.

После третьего урока питались учащиеся 5-11 классов, дети из многодетных, малообеспеченных семей, а также находящихся под опекой и дети участников СВО.

Им были предоставлены блюда, перечисленные в меню на текущую дату: суп картофельный с рисом и сайрой 1/250, батон 1/100, чай с молоком 1/200, груша 1/200.

Контрольное взвешивание 5 порций супа, 5 порций чая с молоком, 5 порций груши, подтвердило соответствие блюд требуемой норме. Взвешивание остатков не съеденной пищи, от общего объема порций составило 2%.

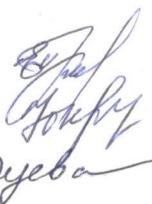
Во время проверки отмечена чистота выдаваемой детям посуды, количество которой достаточно для одноразового использования, на ней не обнаружено деформации, повреждения эмали, сколов и трещин. Столы накрываются за 8-10 минут до звонка, блюда подаются теплыми. Детям достаточно времени для приема пищи на перемене.

На пищеблоке имеется соответствующая документация: журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырой продукции (с указанием даты поступления продуктов питания со сроком годности хранения), журнал учета температуры в холодильнике(заполняется ежедневно) и журнал осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний.

Продукты в столовой хранятся в соответствии с санитарными нормами.  
Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Санитарное состояние столовой соответствует нормам. Имеется умывальник, в котором все дети перед приемом пищи моют руки с мылом. Для мытья посуды ручным способом предусмотрены трёх секционные ванны. Обработка посуды и приборов производится дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению. Необходимый объем дезинфицирующих средств хранится в плотно закрытой таре, в прохладном месте, недоступном для детей. Пищевые отходы собираются в эмалированные ведра с крышками.

Кирсанова Е.И.



Кравченко Ю.В.



Дуева В.В.

