

А К Т

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

от 14 апреля 2025 года

Комиссия в составе: председателя комиссии Кравченко Ю.В. старшего методиста, заместителя председателя Кирсановой Е.И. лаборанта, Дугеовой В.В., представителя родительской общественности, провела проверку подаваемого горячего питания учащимся 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 из овощей с говядиной 1/250, батон нарезной 1/60, салат из белокочанной капусты 1/60, чай с молоком 1/200, молоко 1/200, снежок – 1/200 – соответствуют требуемой норме. Что подтвердило контрольное взвешивание 6 порций супа, 5 порций молока, 5 порций салата. Взвешивание остатков не съеденной пищи, от общего объема порций составило 3%.

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

Им были предоставлены блюда, перечисленные в меню на текущую дату: суп из овощей с говядиной 1/250, батон нарезной 1/60, салат из белокочанной капусты 1/60, чай с молоком 1/200, яблоко 1/100.

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

Учащимся с ОВЗ и детям-инвалидам после пятого урока был организован обед, в меню которого входили блюда: суп картофельный с вермишелью и курой 1/250, рис отварной со сливочным маслом 1/200, курицы отварные 1/100, винегрет овощной с маслом растительным 1/100, сок абрикосовый 1/200, хлеб ржано-пшеничный 1/100.

При контрольном взвешивании 5 порций каждого блюда, расхождений с установленной массой, заявленной в меню, не выявлено. Масса 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.

Председатель комиссии

Заместитель председателя комиссии

Представитель родительской общественности



Кравченко Ю.В.

Кирсанова Е.И.

Дуева В.В.