

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ Тополевская СОШ

Дата проверки: 13.05.2022г.

Время проверки: 9.20

Мы, члены комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся 1-4 классов: Стасюк С.С. - ответственный за организацию бесплатного и льготного питания обучающихся; Заикина Е.В. - учитель начальных классов; Андрейцева А.А. - председатель комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся; Игнатовская Е.А. – секретарь комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся; Игнатовская А.А. - представитель родительской общественности 3 класса; Мартынова Н.С. - представитель родительской общественности 4 класса составили настоящий акт в том, что 13.05.2022 в школьной столовой была проведена проверка.

В результате проверки установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда, наличие масок, перчаток) соблюдается/не соблюдается.
- На входе в столовую находится/не находится дежурный учитель, который обращает внимание детей на то, что перед едой нужно мыть руки (для мытья рук перед входом в столовую имеется 7 раковин с горячей водой и мылом)
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме.
- Число посадочных мест соответствует/ не соответствует количеству учащихся, питающихся за одно посещение.
- За каждым классом закреплены/не закреплены посадочные места в столовой.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
- Классные руководители следят/ не следят за организованным питанием учащихся.
- Уборка обеденного зала производится/ не производится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте размещено/ не размещено меню, утвержденное директором школы.
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

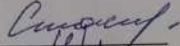
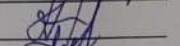
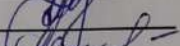
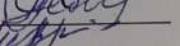
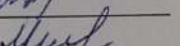
13.05.2022 в меню школьной столовой были следующие блюда: каша «дружба», чай с сахаром, хлеб пшеничный, масло(порциями), сыр(порциями). Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация предложенных блюд. После выборочного взвешивания масса 3 порций каши «дружба» составила 670 г., что соответствует норме (выход по меню – 220 г.); вес 3 выборочных порций масла сливочного составил 32 г., что так же соответствует норме (выход по меню – 10 г.), , вес 3 порций сыра составил 61 г, что так же соответствует норме (выход по меню – 20г.). При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, а качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания: много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.

- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

Замечания и рекомендации по проверке: Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания для обучающихся 1-4 классов удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Стасюк С.С.	
Заикина Е.В.	
Игнатовская Е.А.	
Андрейцева А.А.	
Игнатовская А.А.	
Мартынова Н.С.	