

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ-СОШ

Дата проверки: 10.05.2023 г.
Время проверки: 10.40 ч.
Состав комиссии:

Першина Е.А.
Алексеевская С.В.
Ершова О.М.
Суркова Т.В.
Сисина И.Р.

Цель проверки - организация питания в школьной столовой: выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудника, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи; соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия ознакомилась с меню в 1-4 классах:

Свежий огурец-60 г
I. Рассольник -250 г.
II. Вермишель отварная -100 г.
Рыба тушеная- 80 г
Хлеб-80 г.
III. Кисель фруктовый-200г.
Сок в пачке-200г.
Печенье в пачке-40г

В результате проверки комиссией выявлено следующее



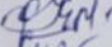

1. В день проверки реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Контрольное взвешивание готовой продукции показало соответствие фактического веса блюда весу, указанному в меню.
2. У сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд, санитарная одежда имеется. Требования к состоянию одежды соблюдаются.
3. Нарушений в зале столовой не выявлено; санитарно-техническое содержание помещения соблюдается (состояние помещения, обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме);
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются, условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы.
5. Классные руководители сопровождает обучающихся в столовую на обед согласно графику, следят за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой
6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками показала следующее:

Таблица «Количество несъеденной пищи»

№ п/п	Наименование приема пищи, блюда	Масса порции, г.	Масса отхода с тарелкой	Масса пустой посуды, (тары), г.	Масса отхода (нетто),г.	Примечание
1	Рассольник	250	19550/434	17550/390	2000/44	17,6
2	Вермишель отварная	100	14340/319	12600/280	1740/39	13,4
	Рыба тушеная	80				
	Огурец свежий	60				

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Першина Е.А. 
 Алексеевская С.В. 
 Ершова О.М. 
 Суркова Т.В. 
 Сисина И.Р. 