

Акт по итогам проведения контроля  
в школьной столовой МБОУ СОШ № 10 с. Троицкое

17.11.2023.

Время:

10.40

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой МБОУ СОШ № 10.

Мы, члены комиссии:

1. Базарова Юлия Васильевна – социальный педагог;
2. Тюрикова Екатерина Александровна – ответственная за питание;
3. Щеглова Надежда Анатольевна – член бракеражной комиссии

составили настоящий акт в том, что 17 ноября 2023 года в 10.40 была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 10 с. Троицкое.

В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой на 17 ноября 2023 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

- макарон;
- сосиска отварная;
- хлеб пшеничный;
- чай с сахаром;
- молоко цельное.

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация.

Взвешенные порции для обучающихся с 1 по 4 класс:

- 3 порции макарон с сосиской отварной по 130 г,
- хлеб пшеничный – 40 г;
- молоко цельное – 200 мл соответствуют норме.

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.
  - Перед входом в столовую дети моют руки и обрабатывают антисептиком.
- Для мытья рук имеются 4 раковины, каждая раковина снабжена мылом.

Сушат руки при помощи сушилки и бумажных полотенец.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.

Стол в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов;
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно

посещение.

- Сотрудница пищеблока в униформе, защитной маске и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

**Члены комиссии:**

Базарова Ю.В.		17.11.2023
Тюрикова Е.А.		17.11.2023
Щеглова Н.А.		17.11.2023

С актом ознакомлен(а):

Повар:



Свистунова Т.И.

