

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

15.12.2023.

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 15 декабря 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 15 декабря 2023 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

- жаркое по-домашнему;
- огурец соленый;
- хлеб пшеничный;
- чай с сахаром;

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 5 по 11 класс:

3 порции жаркого по-домашнему по 220 г,

Огурец соленый – 20 г;

Хлеб пшеничный – 40 г;

Чай с сахаром – 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 сушки 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. |  | 15.12.2023 |
| Тюрикова Е.А. |  | 15.12.2023 |
| Щеглова Н.А. |  | 15.12.2023 |

С актом ознакомлен(а):

Повар: 

Свистунова Т.И.