

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
от «27» сентября 2023г.

Комиссия в составе:

Самохина Н.Н.–заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;
Дашунина И.Н.–член родительского комитета 9-А класса;
Агафонова Г.Н.– член родительского комитета 7-А класса;
Чудакова Е.А.–член родительского комитета 5-А класса;
Серпик Д.В.–медицинская сестра школы;
Печникова Е.В.- социальный педагог школы;
Бычкова К.-зам. председателя Совета старшеклассников
составили настоящий акт в том, что 27 сентября 2023 года в 14.05 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ №26 им. В.И.Кугаева г.Брянска. Питались учащиеся 2-А,Б,В,Г, 3-Д классов.

При посещении столовой было проверено следующее:

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню(вес, калорийность);
- условия хранения продуктов питания, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором и директором школы(меню прилагается). Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Булатова О.А. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд: рассольник ленинградский -250гр., котлета «нежная» -90гр, макароны отварные с сл.маслом-150/8. Из 10 порций вес соответствуют заявленному.
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиНа в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Ежедневно проводится бракераж готовой продукции. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.
9. Отходы составили 1,3% .

Предложение и рекомендации.

1. Классным руководителям необходимо провести с учащимися беседу о культуре поведения при приеме пищи, о необходимости сбалансированного питания, о гигиене рук.

Члены комиссии по питанию: Агафонова Г.Н. _____ Чудакова Е.А. _____
Самохина Н.Н. _____ Серпик Д.В. _____
Дашунина И.Н. _____ Печникова Е.В. _____
Бычкова К. _____

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Зав.производством Булатова О.А.

Директор МБОУ СОШ №26 им.В.И.Кугаева

Потапкина Э.Н.