

АКТ

проверки школьной столовой от 23.01.2024 г.

- общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе:

- 1) Кузнецова О.И.- заместитель директора по ВР (ответственная за питание обучающихся);
- 2) Синькова Т. В. (по согласованию) - медицинская сестра школы;
- 3) Ляуман А.В. - член родительского комитета 7 А класса;
- 4) Зыкова С.И. член родительского комитета 6 К класса;
- 5) Щукина Н.А.- член родительского комитета 4А класса,
- 6) Чаплыгина М. – член родительского комитета 7 К класса, провели проверку

школьной столовой.

Цель проверки: Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню, соблюдение рекомендаций Роспотребнадзора СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции.

Проверено:

1. Соответствие школьного питания утвержденному меню
2. Соответствие веса блюда на тарелках весу, указанному в меню.
3. Температурный режим.
4. Взвешивание пищевых отходов
5. Обработка обеденных столов
6. Мытье полов
7. Работа оборудования школьной столовой

В ходе проверки установлено: В обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Организация завтраков и обедов организована строго по графику посещения каждым классом по предварительному заказу еды.

Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных правил и норм, методических рекомендаций. На сегодняшний день (завтрак 1-4 классов) в меню заявлено:

Салат из моркови с маслом 60 гр

Плов с курицей 200 гр

Чай заварной с сахаром и лимоном 205гр

Хлеб пшеничный 40 гр

Выход 505 гр Калорийность 596,981 ккал

Комиссия проверила соответствие веса второго блюда на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 порции, взятых с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Произведена проверка температуры первого блюда, второго блюда и напитка.

Выявлено: обед был подан на столы в горячем состоянии.

Проверено наличие контрольного блюда и суточных норм.

Проведено взвешивание пищевых отходов после приема пищи (остатки на тарелках). Количество остатков на тарелках не превышает 7 %.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПиН: столы чистые, Обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи осуществляется с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Мытье полов производится после каждого приема пищи.

Оборудование школьной столовой в исправном состоянии.


Заключение: признать работу столовой удовлетворительной.

Замечания: замечаний по организации горячего питания нет.

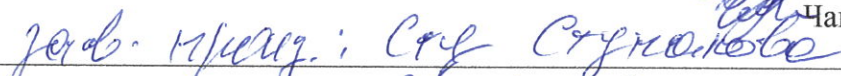
Рекомендации:

Классным руководителям обратить внимание на количество несъеденной пищи на тарелках. Провести беседы с учащимися о здоровой пище.

Члены комиссии:


Кузнецова О.И.
Синькова Т.В.
Ляуман А.В.
Зыкова С.И.
Щукина Н.А.
Чаплыгина М.

Ознакомлена _____


23.01.24.