

Акт проверки школьной столовой в корпусах № 2 и 3 от 16.09. 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Гомзякова И.С - заместитель директора по начальной школе.
2. Коржева Е.С.- социальный педагог, ответственная за питание.

составила настоящий акт о том, что 16.09.2024 года была проведена проверка работы и качества питания с столовых корпусов 2 и 3 МАОУ СОШ №46 с УИОП..

В ходе проверки выявлено:

Бракераж проводится ежедневно. Санитарное состояние хорошее. Работник раздачи во время работы пользуется фартуком, головным убором, перчатками.

Меню вывешено в общий зал, соответствует примерному двухнедельному меню. Классные руководители сопровождают обучающихся на обед.

У входа в столовую имеется график посещения обучающимися столовой. Раковины для мытья рук чистые, есть мыло и бумажные полотенца.

Столы накрываются непосредственно перед приходом обучающихся, таким образом обучающиеся получают горячее питание.

НАИМЕНОВАНИЕ	ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА		
	вкус	т подачи	соответствие норме отпуска
Салат из моркови с маслом 1/60	Норм.	Норм.	Соотв.
Суп с рисом с томатом на курином бульоне 1/200	Норм.	Норм.	Соотв.
Бефстроганов из куриного филе 1/90	Норм.	Норм.	Соотв.
Макароны отварные с маслом 1/150	Норм.	Норм.	Соотв.
Компот из изюма 1/180	Норм.	Норм.	Соотв.
Хлеб пшеничный 1/20	Норм.	Норм.	Соотв.
Хлеб ржано-пшеничный 1/20	Норм.	Норм.	Соотв.

На время проверки во 2 корпусе питались дети 1 Б класса. Горячие блюда накрывали на столы непосредственно перед их приходом. Почти все дети ели с удовольствием. Есть фото и видеозапись.

В 3 корпусе обедали учащиеся 2 Б и 4 Б классов. На столы здесь накрыли за 10 минут до прихода детей. Супы на столах были теплые. Но почти все дети от супа отказывались. По их ощущениям суп был не вкусным, жидким, без картошки. Второе тоже ели только макароны. Хотя по моим вкусовым ощущениям бефстроганов был достаточно вкусным, мясо мягкое, без жира.

Некоторые дети пришли со своими контейнерами с едой и вместо того, чтобы питаться тем, чем кормят в школьной столовой, они, даже не пробуя пищу, ели свою домашнюю еду. Были такие дети, у которых в принесенных ими контейнерах были сладости, печенье.

Предложение:

Классным руководителям провести беседу в начальных классах о правилах приема пищи и поведении в столовой. Своими конфетами и печеньем необходимо питаться только после полноценного горячего питания.

Гомзяккова И.С.



Коржева Е.С.



**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МАОУ СОШ № 46 с УИОП**

Дата и время проведения проверки: 10.12.2024 11:20

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Рыжников И.В.
Корнеев Е.С.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	

Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Фс - / Реминчук

Еф - / Чоржова

_____ / _____

_____ / _____