

АКТ
проверки организации питания в столовой МАОУ СОШ № 12

г. Калининград

24 октября 2023 года

время проведения: 09:20

Комиссия в составе:

Ястребова Е.В., ответственная за организацию питания.
Кошелева Л.А., председатель Профсоюзного комитета школы.
Каратеева С.Е., председатель родительского комитета школы.
Пивнюк Е.И., председатель родительского комитета 8А класса.
Погосян А.Г., член родительского комитета 3А класса.
Суслова О.Г., член родительского комитета 3А класса.
Толис Н.Ю., член родительского комитета 1А класса.
Вязникова Е.С., член родительского комитета 2В класса.
Левшунова Л.В., член родительского комитета 3Б класса.

В ходе проверки выявлено:

1. Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся (7-11 лет, 12-17 лет).
2. Питание осуществляется по 20-дневному типовому меню, утвержденному генеральным директором ООО «Мелисса», директором МАОУ СОШ №12, Главным санитарным врачом.
3. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.
4. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день поставки и не хранятся (только проба).
5. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд: все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусовой и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
6. Имеется рацион по свежим фруктам; в рационе детей они появляются двенадцать раз за 20 дней (яблоки).
7. Достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток на молоке, компот из сухофруктов, кисель.
8. Широкий ассортимент первых блюд (рассольник, борщ, щи и т.д.), хорошие вкусовые качества.
9. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточно; классные руководители оказывают помощь в организации питания.
10. В течение дня работает буфет, где можно приобрести товары (соки, печенье, вафли), продукцию кондитерского производства (слойки, булочки, пирожки, пиццу) достаточно широкого ассортимента.
11. Перед зоной функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковина, жидкое мыло, сушки рук, санитайзеры).

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменения в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
2. Включить в рацион питания выпечку.
3. Увеличить штат поваров и буфетчика.
4. Провести анкетирование родителей по вопросам организации питания в школе.

Члены комиссии:

В 09:20 за 10 минут до начала перемены повара начали накрывать столы, раскладывать горячее, разливать чай.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак. Выявлено, что обучающиеся классов, пришедших на завтрак, моют руки перед едой, обрабатывают санитайзером.

Комиссия провела соответствие блюда на тарелке по весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Произведена проверка температуры напитка – были поданы в горячем состоянии.



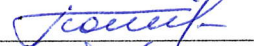



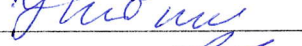


Произведена проверка хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПиН: столы чистые, внешний вид повара и обслуживающего персонала соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Рекомендации:

На классных часах провести с обучающимися начальной школы беседы о необходимости и пользы принятия горячей пищи.

Комиссия в составе:

	Ястребова Е.В.
	Кошелева Л.А.
	Каратеева С.Е.
	Пивнюк Е.И.
	Погосян А.Г.
	Сулова О.Г.
	Толис Н.Ю.
	Вязникова Е.С.
	Левшунова Л.В.