

АКТ

проверки организации питания в столовой МАОУ СОШ № 12

г. Калининград

05 марта 2024 года

время проведения: 14:30

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.
Вязникова Е.С., член родительского комитета 2В класса.

В ходе проверки установлено:

Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся (7-11 лет, 12-17 лет). Питание осуществляется по 20-дневному типовому меню, утвержденному генеральным директором ООО «Нектар», согласовано директором МАОУ СОШ №12.

Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока 1 смены.

Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день поставки и не хранится (только проба).

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

На день проверки 05.03.2024 (14:30) был подан обед, который включал в себя:

- Винегрет овощной (60 гр.).
- Борщ с капустой и картофелем на к/б со сметаной (210 гр.).
- Мясо тушеное (100 гр.).
- Каша гречневая рассыпчатая (150 гр.).
- Напиток из шиповника (200 гр.).
- Хлеб пшеничный (30 гр.).
- Хлеб ржано-пшеничный (40 гр.).

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 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.

Была проведена проверка вкусовых качеств блюд: все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусовой и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

Имеется рацион по свежим фруктам; в рационе детей они появляются двенадцать раз за 20 дней (яблоки, мандарины). Достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток на молоке, компот из сухофруктов, кисель.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточно.

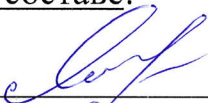





В течение дня работает буфет, где можно приобрести товары (соки, печенье, вафли), продукцию кондитерского производства (слойки, булочки, пирожки, пиццу) достаточно широкого ассортимента.

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. Учителям начальных классов усилить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой.
4. На классных часах провести с обучающими беседы о правильном, сбалансированном питании.

Комиссия в составе:

	Ястребова Е.В.
	Кошелева Л.А.
	Каратеева С.Е.
	Пивнюк Е.И.
	Погосян А.Г.
	Вязникова Е.С.