

АКТ

проверки организации питания в столовой МАОУ СОШ № 12

г. Калининград

13 февраля 2025 года

время проведения: 13:00

Комиссия в составе:

Исраилова Е.В., директор.

Федорова Т.Н., фельдшер школы.

Кошелева Л.А., председатель Профсоюзного комитета школы.

Пивнюк Е.И., председатель родительского комитета 9А класса.

Дежурина А.Ю., член родительского комитета 5Ю класса.

Тюмашарева Н.А., член родительского комитета 1а класса.

Воробьева С.В., член родительского комитета 1а класса.

_____, член родительского комитета _____ 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 «Соколов», согласовано директором МАОУ СОШ №12.

На входе в столовую размещен режим работы столовой, график посещения столовой обучающимися соответствует требованиям СанПиН – не менее 20 минут.

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 13.02.2025г. был подан обед, который включал в себя:

- Винегрет овощной (60г)
- Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне со сметаной (210г)
- Плов с отварной птицей (200г)
- Компот из ягод (200мл)
- Хлеб пшеничный (30г)
- Хлеб ржано-пшеничный (40г).

Комиссия провела соответствие блюда на тарелке по весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие/несоответствие веса указанному в меню.

Произведена проверка хлеба на столах, взвешен и выдача соответствует/не соответствует меню. Выявлено: хлеб находится в свежем/не свежем состоянии.

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

Была проведена проверка вкусовых качеств блюд: все блюда соответствуют/ не соответствуют представлениям членов комиссии о вкусовой

и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет/ есть.

Имеется рацион по свежим фруктам; в рационе детей они появляются 11 раз за 20 дней (яблоки). Достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток на молоке, компот из сухофруктов, кисель.

Сроки годности и условия хранения продуктов питания соблюдаются / не соблюдаются.

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

Перед зоной функционирует санитарно-гигиеническая зона (5 раковин, 5 дозаторов с жидким мылом, сушки рук, санитайзеры).

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



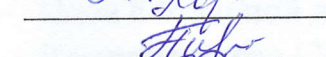


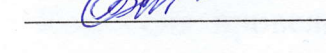
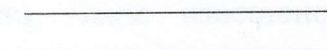
Уборочный инвентарь: вёдра, швабры, дезсредства промаркированы / не промаркированы и хранятся в специальном шкафу.

Предоставлены журналы:

- Журнал температурного режима холодильного оборудования (да/нет).
- Гигиенический журнал (да/нет).
- Журнал бракеража скоропортящейся продукции (да/нет).
- Журнал бракеража готовой продукции (да/нет).
- Журнал температуры и влажности в складских помещениях (да/нет).

Предложения и рекомендации:

Комиссия в составе:

	Исраилова Е.В.
	Федорова Т.Н.
	Кошелева Л.А.
	Пивнюк Е.И.
	Дежурина А.Ю.
	Пonomарева Н.А.
	Воробеева Е.В.

С актом ознакомлены:

Ответственный за организацию питания

Ястребова Е.В.

Заведующий производством

Филимонова О.В.

