

Акт
проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №11»

05.04.2021 г

Комиссия в составе:

- Сергеева А.М. - заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;
- член родительского комитета 2 «в» класса, Управляющего совета МБОУ «СОШ №11» Михайлов Евгений Викторович

составили настоящий акт в том, что 05 апреля 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой (завтрак).

В ходе проверки выявлено:

- 1) На основании приказа школы №143 от 31.08.2020г «Об организации питания обучающихся школы» администрацией школы организованно питание на платной и бесплатной основе (мера социальной поддержки на основании 63-ФЗ, предоставление 2-х разового питания для детей-инвалидов, детей-инвалидов с ограниченными возможностями здоровья -приказ школы №56/1 от 11.03.2020, приказ №278 от 17.10.2019г «Об организации бесплатного 2-х разового питания для детей с ОВЗ», приказ №66 от 23.03.2020г «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питьевым молоком обучающихся 1-4 классов»).
- 2) Питание учащихся осуществляется по графику (режим работы столовой, утверждённый директором МБОУ «СОШ №11» Демидовой Т.А., ИП Лаленков Д.А.)
- 3) Питание осуществляется по примерному цикличному меню, утвержденному начальником Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в АГМО, Шелеховском и Слюдянском районах Е.В. Марковой, директором МБОУ «СОШ №11» Демидовой Т.А., согласовано с ИП Лаленков Д.А. и заключен двусторонний договор на организацию питания;
- 4) Ежедневное меню школьника вывешивается в столовой до начала 1 урока, подписанное ИП Лаленков Д.А. и директором школы;
- 5) Приготовленные блюда завтраки, обеды на группу продленного дня реализуются в день приготовления блюд и не хранятся;
- 6) Проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище;

Претензии: нет

Проведено контрольное завешивание блюд (завтрак): с 19.04.2021

Наименование блюд по меню	Выход в граммах	Наименование блюд фактически	Фактический выход продукта в граммах
<u>Фрукты свежие</u>	<u>220 гр</u>	<u>конфеты</u>	<u>30 гр</u>
<u>каши овсяная молочная с сахаром и маслом</u>	<u>250 гр</u>	<u>чай сладкий</u>	<u>50 гр</u> <u>200 мл.</u>

Выводы и замечания:

1. Ежедневное меню завтраков, обедов (соответствует, частично не соответствует, не соответствует) примерному циклическому меню:

соответствует

2. Один раз в день охвачены организованным питанием (горячий завтрак 280 учащихся НОО -42%), с 11- до 18 лет 220 учащихся (33%); двухразовым питанием охвачены дети с ОВЗ 78 учащихся (12%), дети-инвалиды 14 (2%);
3. На бесплатном питании (63-ФЗ) 103 учащихся (15%).
4. Итого охвачено организованным питанием 670 учеников (100)%.
5. В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, с подведённой горячей и холодной водой-16 шт, мыло, электрический сушильщик для рук-16 шт.).
6. Нарушений в исполнении положения об организации обучения в период неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановки (приказ школы №140 от 26.08.20г) не выявлено

не выявлено/выявлено

Предложения и рекомендации:

Предоставить родителям в соответствии с запросом -
информацию, замечаний не выявлено.

Ознакомлены:

члены комиссии по питанию:

- Сергеева А.М. - заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

- член родительского комитета 2 «в» класса, Управляющего совета МБОУ «СОШ №11» Михайлова Елена Владимировна *(подпись)*

Карта наблюдения за организацией и процессом питания школьников

МБОУ «СОШ № 11» дата 05.04.21

№	Наблюдение	Оценка
1.	Эстетическое состояние столовой (состояние мебели, стен, пр.)	2
2.	Внешний вид сотрудников столовой	2
3.	Санитарно – гигиеническое состояние столовой, посуды	2
4.	Наличие утвержденного директором меню в открытом доступном месте	2
5.	Наличие оформленного уголка потребителя в соответствии с требованиями	2
6.	Соответствие ежедневного меню десятидневному меню, утвержденному территориальным отделом Роспотребнадзора.	2
7.	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	2
8.	Количество отходов	отсутствует
9.	Качество обслуживания (наличие спецодежды, перчаток, доброжелательность, пр.)	2
10.	Организовано питание для бесплатников (соответствие порции по возрастам, находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	2
II.	Снятие пробы	
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.)	соответствует вкусовым нормам
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	в соответствии, все в норме

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью) – 2 балла

Средний уровень (соответствует частично) – 1 балл

Низкий уровень (не соответствует) – 0 баллов

Выявленные замечания и рекомендации

1. Наблюдение

замечаний не выявлено

2. Снятие пробы

Вкусовые качества температура соответствует, запах соответствует, консистенция однородная, форма чистая.

Органолептические качества внешний вид, однородность, запах соответствуют нормам.

Вкус – соответствует вкусовым нормам с приятным ароматом.

Состав группы общественного контроля

Члены управленческого совета МБОУ «СОШ № 11»
Мамонтов О.В.