

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

10.09.2021 г

Комиссия в составе:

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

- член родительского комитета 5 «В» класса Ильиничкина И.С.
- член родительского комитета 3 «В» класса Сергеева Е.Н.
- член родительского комитета 1 «В» класса Токова Е.Д.

составили настоящий акт в том, что 10 сентября 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой (горячий завтрак).

В ходе проверки выявлено:

- 1) На основании приказа школы №208 от 31.08.2021г «Об организации питания обучающихся школы» администрацией школы организовано 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: Претензий не имеет

Проведено контрольное завешивание блюд (завтрак):

Наименование блюд по меню	Выход в граммах	Наименование блюд фактически	Фактический выход продукта в граммах
<u>Баранка дрожжевая</u>	<u>40 гр</u>	<u>Баранка дрожжевая</u>	<u>40 гр.</u>
<u>Сыр в карамели</u>	<u>20 гр</u>	<u>Сыр в карамели</u>	<u>20 гр.</u>

Хлеб пшеничный	200 гр	Хлеб пшеничный	200 гр.
Хлеб пшеничный	50 гр.	Хлеб пшеничный	50 гр.
Чай с сахаром	200 гр	Чай с сахаром	200 гр.

Выводы и замечания:

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

Соответствует примерному циклическому меню.

- Один раз в день охвачены организованным питанием (горячий завтрак 326 учащихся НОО - 100 %), с 11- до 18 лет 244 учащихся (%); двухразовым питанием охвачены дети с ОВЗ 87 учащихся (12,3 %), дети-инвалиды 6 (0,9 %); 000,6/0,99 %; НОО 8
- На бесплатном питании (63-ФЗ) 117 учащихся (31 %).
- Итого охвачено организованным питанием 577 учеников (81)%.
- В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, с подведённой горячей и холодной водой-16 шт, мыло, электрический сушильщик для рук-16 шт.).
- Нарушений в исполнении приказа об организации обучения в период неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановки (приказ школы №207 от 30.08.21г) не выявлено

не выявлено/выявлено

Предложения и рекомендации:

Питание соответствует предъявляемым требованиям и санитарного режима приготовления, хранения, выдачи и реализации. Все блюда, закуски и напитки приготовлены.

Примечание: Блюда всегда составляются на месяц 15 месяцев.

Ознакомлены:

члены комиссии по питанию:

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

- Зыкова Е.А., заместитель директора по АХЧ

- Главаля И.Г. - социальный педагог

- член родительского 5В класса

- член родительского 1В класса

- член родительского 3В класса

Гуляева Ю.С. расст.
Попова Е.В.
Сергеева И.М.

Карта наблюдения за организацией и процессом питания школьников

МБОУ «СОШ № 11

дата 10.09.2021

I	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	
9.	Качество обслуживания (наличие спецодежды, перчаток, доброжелательность, пр.)	2
10.	Организовано питание для бесштанников (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.)	2
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	2

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью) – 2 балла

Средний уровень (соответствует частично) – 1 балл

Низкий уровень (не соответствует) – 0 баллов

Выявленные замечания и рекомендации

I. Наблюдение

Дети, которые приносят с собой обер в контейнере, питаются организованно с массой в столовой.

I. Снятие пробы

Вкусовые качества высокие вкусовые качества

Органолептические качества хорошие все хорошо

Состав группы общественного контроля

Тематюгина Ю.С. (15В) Ю.С. Ю.С. Ю.С.
Тематюгина Е.Д. (11В)
Сергеева Л.М. (13В)