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

11.03.2022 г

Комиссия в составе:

- Сергеева А.М.- заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;
  - член родительского комитета 7 «в» класса Горбунова О.С
  - член родительского комитета 9 «б»» класса Данилова И.Т.
  - член родительского комитета 10 класса Воробьева О.Н

составили настоящий акт в том, что 11.03.2022 года на основании приказа №277 от 16.11.2021г. «О создании комиссии по изучению вопросов организации питания» была проведена проверка качества питания в школьной столовой (***горячий завтрак, молоко***).

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»), приказа №288/1 «Об организации питания детей, имеющих заболевания»
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: отсутствуют

Проведено контрольное завешивание блюд (завтрак): возраст 7-11 лет

Наименование блюд по меню	Выход в граммах	Наименование блюд фактически	Фактический выход продукта в граммах
Баранка яичная	40гр	Баранка яичная	40гр
Сырная нарезка	20гр	Сырная нарезка	20гр

Жаркое по-домашнему из курицы	200гр	Жаркое по домашнему из курицы	200гр
Чай с сахаром	200гр	Чай с сахаром	200гр
Хлеб пшеничный	50гр	Хлеб пшеничный	50гр

Выводы и замечания:

1. Ежедневное меню завтраков, обедов (соответствует, частично не соответствует, не соответствует) примерному цикличному меню: соответствует
2. Один раз в день охвачены организованным питанием (горячий завтрак 540 учащихся НОО -45%), с 11- до 18 лет 17%учащихся (11,4%); двухразовым питанием охвачены дети с ОВЗ, дети-инвалиды 2% учащихся , компенсацию получают 3 обучающихся (0,4%)
3. На бесплатном питании (63-ФЗ)120 учащихся (17%).
4. Двое учащихся, имеющие заболевания, обеспечены питанием домашнего приготовления. Условия для хранения и разогревания пищи имеются.
5. Итого охвачено организованным питанием 540учеников(74)%.
6. В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, подведённой горячей и холодной водой-16 шт, мыло, электрический сушитель для рук-16 шт.).
7. Нарушений в исполнении приказа об организации обучения в период неблагополучной санитарно-эпидемиологической обстановки (приказ школы №207 от 30.08.21г) не выявлено
не выявлено/выявлено.

Предложения и рекомендации:

Дети питанием довольные еда всегда горячая, вкусная. Просят добавочную порцию. Спасибо за организацию питания

Ознакомлены:

члены комиссии по питанию:

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

- член родительского комитета 7 «в» класса Горбунова О.С.
- член родительского комитета 9 «б»» класса Данилова И.Я.
- член родительского комитета 10 класса

Карта наблюдения за организацией и процессом питания школьников

МБОУ «СОШ №1» дата 11.03.22

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	2
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.)	2
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, залах 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

1. Наблюдение

Дети едят с удовольствием.

I. Снятие пробы

Вкусовыекачества: вкус без постороннего привкуса, умеренно соленый

Органолептические качества внешний вид мяса и овощей соответствуют нормам и требованиям приготовления блюд.

Состав группы общественного контроля

Горбунова О.С.
Данилова Г.Т.
Воробьева О.Н.

Сергеева А.М.