

**АКТ**  
**проверки школьной столовой в рамках «Недели здорового питания»**  
**комиссией по питанию «МБОУ СОШ №5 с.Иглино»**

от «21» марта 2023 года

**Комиссия в составе:**

- Членов Управляющего совета:

Карпузова В.Ю. и.о. председателя общешкольного родительского комитета \_\_\_\_\_

Каширина К.А. председатель родительского комитета 4А класса \_\_\_\_\_

Свинцова В.А. председатель родительского комитета 5В, 8Б класса \_\_\_\_\_

Насырова Р.Ф. председатель родительского комитета 5Б класса \_\_\_\_\_

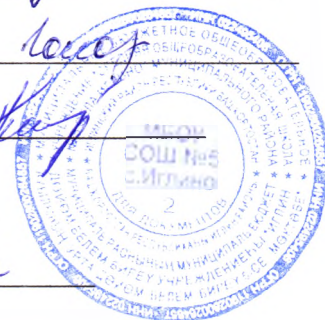
Сютина М. В. председатель родительского комитета 2Д класса \_\_\_\_\_

Тулиганова М.В. председатель родительского комитета 8А класса \_\_\_\_\_

Кинзябулатов А.Р. директора школы МБОУ СОШ № 5 с.Иглино \_\_\_\_\_

Бикбулатова К.Ф. заместитель директора \_\_\_\_\_

Типун Р.Р. ответственная за организацию питания учащихся \_\_\_\_\_



**составили настоящий акт о том, что 21 марта 2023 года**

в 10:00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

- 1. Санитарное состояние школьной столовой.**
- 2. Качество приготовления блюд.**
- 3. Соответствие выхода продукции.**

**Время проверки: 10:00**

**Окончание проверки 12-00 час.**

В ходе проверки выявлено:

- 1) Завтрак: на 21 марта 2023г рис с овощами, котлета с томатным соусом, напиток» Витошка», хлеб пшеничный витаминизированный, фрукт (груша)
- 2) Обед: салат из свёклы с растительным маслом, щи из свежей капусты, рис с

- овощами, котлета, напиток «Витошка», хлеб пшеничный витаминизированный.
- 3) Завтрак для детей с ОВЗ макароны с тертым сыром, бутерброд с маслом, чай с сахаром, фрукт.
  - 4) Обед для детей с ОВЗ: салат из свёклы с растительным маслом, щи из свежей капусты, рис с овощами, котлета, напиток «Витошка», хлеб пшеничный витаминизированный.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

- 5) Организовано усиленное питание обучающихся 1-4 классов.
- 6) Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.
- 7) Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термощуп для проверки температуры подачи блюд.
- 8) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.
- 9) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 10) На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов.
- 11) Для обеспечения питьевого режима детей в обеденном зале установлен кулер с питьевой водой и стаканами.
- 12) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.
- 13) Имеется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания ООО фирма «Партнёр»
- 14) В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
- 15) Холодильные камеры в количестве 8 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.
- 16) Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются в цехе первичной обработки.
- 17) Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- 1) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 2) Организация питания: В целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 16 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи 16 электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дез.средством, для каждого класса накрываются отдельные столы дежурными, которые соблюдают специальную форму одежды. Посадочных мест в

достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

3) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов и специальные разрешенные дез.средства для мытья столовой посуды, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.

4) Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора — нет. На момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно.

5) После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой. В столовой чисто, уютно.

6) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.

7) Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

8) Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется.

9) При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.

10) В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены.

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.
- 2) Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

С актом комиссии ознакомлены:

Повар: Рахимова Р.Р.

Заведующий хозяйством: Хакимьянова З.М.

**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

Карпузова В.Ю. и.о председатель общешкольного родительского комитета \_\_\_\_\_

Каширина К.А. председатель родительского комитета 4А класса \_\_\_\_\_

Свинцова В.А. председатель родительского комитета 5В, 8Б класса \_\_\_\_\_

Насырова Р.Ф. председатель родительского комитета 5Б класса \_\_\_\_\_

Сютина М. В председатель родительского комитета 2Д класса \_\_\_\_\_

Тулиганова М.В. председатель родительского комитета 8А класса \_\_\_\_\_

Кинзябулатов А.Р. директора школы МБОУ СОШ №5 с.Иглино \_\_\_\_\_

Бикбулатова К.Ф. заместителя директора \_\_\_\_\_

Типун Р.Р. ответственная за организацию питания учащихся \_\_\_\_\_

