

АКТ № 1
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 19 сентября 2023 года

В целях усиления контроля за организацией питания в МКОУ «СОШ», с. Зикеево Жиздринского района

комиссией в составе:

родителей обучающихся: Чикиной М.Н., Денисовой О.В., Твердохлебовой И.С.

работников школы: заместителя директора Левиной Т.А., ответственных по питанию Лежава Л.Р., Долгачевой Н.В.

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

Задачи:

- уточнить охват питанием детей, питающихся бесплатно;
- изучить ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- организация дежурства;
- провести контрольное взвешивание блюд;
- проконтролировать санитарное состояние обеденного зала.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Все обучающиеся получают горячее питание.
2. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам.
3. Столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимых деформаций, сколов и трещин. Столовые приборы без деформаций, из нержавеющей стали, хорошо промыты, хранятся надлежащим образом до накрытия столов.
4. Обеденный зал оборудован мебелью в достаточном количестве для питания обучающихся и соблюдения норм социальной дистанции.
5. В обеденном зале чисто, столы заранее накрываются дежурными.
6. Вес блюд соответствует меню.
7. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
8. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».
9. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется ответственными по питанию, поваром школы.
10. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
11. Проведена дегустация блюд, отмечено, что вкусовые качества блюд на высоком уровне.

Выводы:

1. Питание обучающихся МКОУ «СОШ», с. Зикеево Жиздринского района осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.
2. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

Рекомендации по проверке:

- с целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;
- дежурному классу и классному руководителю строго придерживаться графика посещения столовой классами.

Подписи членов комиссии: *Тубы - М. Сер. - Д. М. Дех. П. Сер. -*

С актом ознакомлена:

Повар: *Володина*

Володина Т.М.