

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию МБОУ «СОШ №13» г. Усолье-Сибирское

от 19.02.2020 г.

Комиссия в составе:

Шрейдер Ю..В.– ответственная по питанию;
Миронова А.В. – законный представитель ученицы 9а класса;
Маркова В.В. – законный представитель ученика 4 а класса;
Буцкая Н.И. – законный представитель ученицы 4г класса;
Золотова Е.Г. – социальный педагог;
Навойчик Д.В. - школьный фельдшер

составили настоящий акт в том, что 19 февраля 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 09.30 час. (1 большая перемена)
11.20 час.(4 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

- 1.Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.
- 2.Услуги по оказанию организации общественного питания учащихся оказывает Муниципальное унитарное предприятие «Столовая № 7». Примерное меню на 2020-2021 учебный год согласовано и утверждено главным государственным санитарным врачом.
3. Меню школьника вывешивается в столовой до начала 1 урока.

4. В меню на 11.12.2020 г. включен завтрак:

- 1.Салат из солёных огурцов с репчатым луком зеленый горошек(консервированный) 50/10гр
- 2.Суп крестьянский с крупой с мясом отварным (говядиной) со сметаной 15% 250/10/10 гр.,
- 3.Рыба тушёная в томате с овощами (минтай) 50/50гр.,
- 4.Картофельное пюре 150 гр.,
- 5.Компот из кураги 200 гр..
- 6.Хлеб ржано-пшеничный 27 гр.

Все блюда соответствуют по весу, по температурному режиму и вкусовым качествам; претензий к качеству приготовления, к подаче , к качеству продуктов нет;

Обед:

- 1.Салат из солёных огурцов с репчатым луком зеленый горошек(консервированный) 90/10гр
- 2.Суп крестьянский с крупой с мясом отварным (говядиной) со сметаной 15% 250/20/10 гр.,
- 3.Рыба тушёная в томате с овощами (минтай) 75/75гр.,
- 4.Картофельное пюре 180 гр.,
- 5.Компот из кураги 200 гр..
- 6.Хлеб ржано-пшеничный 27 гр.

Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;

5. В 9ч 24 мин, т.е. за 6 минут до начала перемены кухонные работники начали накрывать столы. Через 2 минуты после урока дети спустились в столовую, вымыли руки и приступили к завтраку.

5. В 9ч 23 мин, т.е. кухонные работники начали накрывать столы. Через пару минут после урока дети спустились в столовую, вымыли руки и приступили к приёму пищи. В 11.20 час. кухонные работники начали накрывать столы. Через 2 минуты после урока дети спустились в столовую, вымыли руки и приступили к приёму пищи.
6. Все работники столовой в спецодежде.
7. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей.
8. В столовой для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; классные руководители оказывают помощь в организации питания.
9. Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук).

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить положительную сторону в работе столовой по вкусовым качествам и качеством приготовления. Горячие супы и вторые блюда при раздаче соответствуют температуре отпуска, сервировке.
2. Ежедневно проводить классным руководителям просветительскую работу с детьми и родителями по охвату горячим питанием, о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
3. Внести разнообразие в меню.
4. Провести повторную проверку не позднее 30 марта 2021года.

Члены комиссии по питанию:

Шрейдер Ю..В.– ответственная по питанию _____

Миронова А.В. – законный представитель ученицы 9а класса _____

Маркова В.В. – законный представитель ученика 4 а класса _____

Буцкая Н.И. – законный представитель ученицы 4г класса _____

Золотова Е.Г. – социальный педагог _____

Навойчик Д.В. - школьный фельдшер _____