

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ-СОШ №2 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 14 сентября 2022 года

Время проверки: с 9.00 часов.

Состав комиссии:

Дмитриева Е.В.- председатель общешкольной комиссии, председатель Совета родителей обучающихся

Гроль Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Перескока Е.С.- представитель родительского контроля

Глинкова С.А.-представитель родительского контроля

Федюнина В.Н.- диетсестра

Калашникова Н.Н.-социальный педагог

Сливина Е.А.-медсестра

Цель проверки: организация питания в школьной столовой

В результате осмотра обеденного зала и взвешивания готовых блюд комиссией установлено следующее:

- санитарная одежда у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется;
- санитарно-гигиенические требования к санитарной одежде сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соблюдаются;
- нарушений в зале столовой не выявлено;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме;
- чистота и целостность столовых приборов соответствует норме;
- условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы;
- с целью информирования детей о здоровом питании в обеденном зале имеется информационный уголок.

Контрольное взвешивание готовой продукции показало соответствие фактического веса блюда весу, указанному в меню.

Наименование блюд	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница во взвешивании (гр.)
1-4 классы			
Суп рыбный	250	250	0
Тефтели	80	80	0
Каша пшеничная	150	150	0
Хлеб белый	70	70	0
Чай с лимоном	200	200	0
Багон	70	70	0
Мандарин	190	190	0

- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют заявленным в меню;
- бракеражный журнал готовой продукции имеется;
- факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют;

-классные руководители, учителя- предметники сопровождают обучающихся в столовую на обед согласно графику, следят за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой.

-На момент проверки согласно графика привели детей в столовую классные руководители 1-х классов в количестве 38 человек.

-Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 1-х классов показала следующее ( без учета мандарина).







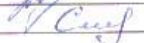
Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков (гр.)	Доля отходов (%)	Объем остатков конкретных блюд (гр.)
1а	24	19 680	335	1,7	Каша пшеничная-200 Суп рыбный-100 Хлеб-35
1б	14	11 480	240	2,1	Суп рыбный-150 Каша пшеничная-90

Члены комиссии ознакомились с информационными материалами раздела «Школьное питание» официального сайта школы, на котором, в том числе, имеются материалы, информирующие родителей и детей о здоровом питании, утвержденное директором школы меню.

Вывод: замечания по проверке: отсутствуют.

Члены комиссии:

Члены комиссии:

 /Дмитриева Е.В./  
 /Гроль Е.В./  
 /Перескока Е.С./  
 /Глинкова С.А./  
 /Федонина В.Н./  
 /Калашникова Н.Н./  
 /Сливина Е.А./

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ-СОШ №2 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 11 октября 2022 года

Время проверки: с 9.35 часов

Состав комиссии:

Дмитриева Е.В.- председатель общешкольной комиссии, председатель Совета родителей обучающихся

Гроль Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Перескока Е.С.- представитель родительского контроля

Глинкова С.А.-представитель родительского контроля

Федонина В.Н.- диетсестра

Калашникова Н.Н.-социальный педагог

Сливина Е.А.-медсестра

Цель проверки: организация питания в школьной столовой

В результате осмотра обеденного зала и взвешивания готовых блюд комиссией установлено следующее:

- санитарная одежда у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется;
  - санитарно-гигиенические требования к санитарной одежде сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соблюдаются;
  - нарушений в зале столовой не выявлено;
  - санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме;
  - чистота и целостность столовых приборов соответствует норме;
  - условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы;
  - с целью информирования детей о здоровом питании в обеденном зале имеется информационный уголок.
- Контрольное взвешивание готовой продукции показало соответствие фактического веса блюда весу, указанному в меню.

Наименование блюд	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница во взвешивании (гр.)
1-4 классы			
Салат из свежих помидоров	60	60	0
Щи на мясном бульоне и сметаной	250	250	0
Рыба Минтай тушеная с овощами	80	80	0
Каша пшенная	150	150	0
Батон	66	66	0
Хлеб белый	33	33	0
Хлеб черный	33	33	0
Сок	200	200	0
Компот из сухофруктов	200	200	0
Банан	250	250	0

- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют заявленным в меню;
- факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют;
- бракеражный журнал готовой продукции имеется;

-классные руководители, учителя - предметники сопровождают обучающихся в столовую на обед согласно графику, следят за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой.

-На момент проверки согласно графика привели детей в столовую классные руководители 3-х классов в количестве 35 человек.

-Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 3 х классов показала следующее. Бананы дети съели без остатка.

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса ( гр.)	Общий объем остатков ( гр.)	Доля отходов (%)	Объем остатков конкретных блюд (гр.)
3а	21	22 512	450	2%	рыба Минтай тушеная с овощами-150 каша пшенная-200 хлеб-100
3б	14	15 008	270	1,8%	рыба Минтай тушеная с овощами-100 каша пшенная-100 хлеб-70

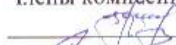






Выборочный блиц-опрос детей, проведенный с согласия их родителей (законных представителей), о вкусовых предпочтениях показал в целом удовлетворенность школьников ассортиментом потребляемых в день проверки блюд. Еда понравилась, ели с удовольствием.

По итогам проверки комиссия пришла к заключению - организация горячего питания осуществляется согласно правилам и нормам.

Выводы:

- 1.Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования.
  - 2.Нарушений в зале столовой не выявлены.
  - 3.Столовые приборы чистые и целостные.
- Замечания и рекомендации по проверке: отсутствуют.

Члены комиссии:

 /Дмитриева Е.В./  
 /Гроль Е.В./  
 /Перескока Е.С./  
 /Глинкова С.А./  
 /Федонина В.Н./  
 /Калашникова Н.Н./  
 /Сливина Е.А./

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ-СОШ №2 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 29 ноября 2022 года

Время проверки: с 12.35 часов

Состав комиссии:

Дмитриева Е.В. - председатель общешкольной комиссии, председатель Совета родителей обучающихся

Глинкова С.А. - представитель родительского контроля

Гроль Е.В. - заместитель директора по воспитательной работе

Федюнина В.Н. - диетсестра

Калашникова Н.Н. - социальный педагог

Сливина Е.А. - медсестра

Цель проверки - организация питания в школьной столовой:

выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудника, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи; соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия познакомилась с меню в 1-4 классах:

Икра кабачковая - 60г.

I. Суп гороховый на мясном бульоне - 250 г.

II. Капуста тушеная с мясом - 150 г.

Хлеб - 80 г.

III. Сок яблочный - 200г.

Йогурт - 125 г.

Груша - 200г.

В результате проверки комиссией выявлено следующее

1. В день проверки реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

Контрольное взвешивание готовой продукции показало соответствие фактического веса блюда весу, указанному в меню.

2. У сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд, санитарная одежда имеется.

Требования к состоянию одежды соблюдаются.

3. Нарушений в зале столовой не выявлено; санитарно-техническое содержание помещения соблюдается (состояние помещения, обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме);

4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются, условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы.

5. Классный руководитель сопровождает обучающихся в столовую на обед согласно графику, следит за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 4Б класса показала следующее:

Таблица «Количество несъеденной пищи»

№ п/п	Наименование приема пищи, блюда	Масса порции, г.	Масса отхода с тарелкой	Масса пустой посуды, (тары), г.	Масса отхода (нетто), г.	Примечание
1	Икра кабачковая	60	302	300	2	
2	Суп гороховый на мясном бульоне	250	305	300	5	
2	Капуста тушеная с мясом	150	302	300	2	



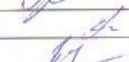
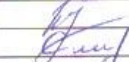


Доля пищевых отходов ( коэффициент несъедаемости) на момент проверки составил 2%

Вывод: замечания по проверке: отсутствуют.

Классным руководителям рекомендовано продолжить проводить беседы о пользе каши

Члены комиссии:

Члены комиссии:

 /Дмитриева Е.В./  
 /Глинкова С.А./  
 /Гроль Е.В./  
 /Федюнина В.Н./  
 /Калашникова Н.Н./  
 /Сливина Е.А./

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ-СОШ №2 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 6 декабря 2022 года

Время проверки: с 9.35 часов

Состав комиссии:

Дмитриева Е.В.- председатель комиссии, председатель Совета родителей обучающихся

Гроль Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Перескока Е.С.- представитель родительского контроля

Глинкова С.А.- представитель родительского контроля

Федюнина В.Н.- диетсестра

Калашникова Н.Н.-социальный педагог

Сливина Е.А.-медсестра

Цель проверки: организация питания в школьной столовой

В результате осмотра обеденного зала и взвешивания готовых блюд комиссией установлено следующее:

-реализуемые на день проверки блюда соответствуют утвержденному меню:

Икра кабачковая-60 гр.

Борщ на мясном бульоне-250 гр.

Рис отварной-150 гр.

Бефстроганов из отварной говядины-90 гр.

Хлеб ржаной-40 гр.

Хлеб в/с-40 гр.

Чай с лимоном -200 гр.

Батон-86 гр.

Яблоко- 2шт. (по 200 гр.)

Банан-3шт. (по 200 гр.)

-фактический вес блюда соответствует весу, указанному в меню;

-санитарная одежда у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется;

- санитарно-гигиенические требования к санитарной одежде сотрудников,

осуществляющих раздачу готовых блюд, соблюдаются;

-нарушений в зале столовой не выявлено;

-санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме;

-чистота и целостность столовых приборов соответствует норме;

-условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы;

-с целью информирования детей о здоровом питании в обеденном зале имеется информационный уголок.







Проведенная оценка объема и вида отходов после приемы пищи учениками 3-х классов (без учета фруктов) показала следующее:

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса ( гр.) без учета яблок, бананов	Общий объем остатков ( гр.)	Объем остатков конкретных блюд (гр.)	Доля отходов (%)
3а	20	18320	590	Икра кабачковая-250 Борщ-250 Хлеб -90	3,2
3б	11	10076	260	Икра кабачковая-100 Борщ- 160	2,6

В среднем доля отходов составила-3%  
Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую на обед согласно графику, следят за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой.

Вывод: замечания по проверке: отсутствуют.

Члены комиссии:

 /Дмитриева Е.В./  
 /Гроль Е.В./  
 /Перескока Е.С./  
 /Глинкова С.А./  
 /Федонина В.Н./  
 /Калашникова Н.Н./  
 /Сливина Е.А./



АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ-СОШ №2 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 24 января 2023 года

Время проверки: с 09.15, 10.00 часов

Состав комиссии:

Состав комиссии:

Дмитриева Е.В.- председатель комиссии, председатель Совета родителей обучающихся

Гроль Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Перескока Е.С.- представитель родительского контроля

Глишкова С.А.- представитель родительского контроля

Федонина В.Н.- диетсестра

Калашникова Н.Н.-социальный педагог

Сливина Е.А.-медсестра

Цель проверки: организация питания в школьной столовой

В результате осмотра обеденного зала и взвешивания готовых блюд комиссией установлено следующее:

-реализуемые на день проверки блюда соответствуют утвержденному меню;

-санитарная одежда у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется;

- санитарно-гигиенические требования к санитарной одежде сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соблюдаются;

-нарушений в зале столовой не выявлено;

-санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме;

-чистота и целостность столовых приборов соответствует норме;

-условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы;

-с целью информирования детей о здоровом питании в обеденном зале имеется информационный уголок.

Контрольное взвешивание готовой продукции показало соответствие фактического веса блюда весу, указанному в меню.

Наименование блюд	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница во взвешивании (гр.)
1-4 классы			
Морковь припущенная	60	60	0
Щи из свежей капусты на мясном бульоне	250	250	0
Гуляш из отварной говядины	90	90	0
Макаронные изделия отварные	150	150	0
Печенье	50	50	0
Хлеб белый	80	40	0
Напиток из шиповника	200	200	0
5-11 классы			
Щи на мясном бульоне	300	300	0
Каша перловая	200	200	0
Гуляш	90	90	0
Хлеб	50	50	0
Чай	200	200	0
Батон	50	50	0

- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют заявленным в меню;

-бракеражный журнал готовой продукции имеется;  
-факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют  
-классные руководители, учителя - предметники сопровождают обучающихся в столовую на обед согласно графику, следят за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой.

Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 2-х классов показала следующее:








Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков (гр.)	Доля отходов (%)	Объем остатков конкретных блюд (гр.)
2а	22	19360	520	2,7	Морковь припущенная-260 Щи -260
2б	19	16720	550	3,3	Морковь припущенная-300 Щи -250

В целом 78% детей (или 32 чел.) съели все из предложенных блюд. Выборочный блиц-опрос детей 2а, 2б классов, проведенный с согласия их родителей (законных представителей) сразу после приема пищи, о вкусовых предпочтениях показал в целом удовлетворенность школьников ассортиментом потребляемых в день проверки блюд. Вкусовыми предпочтениями детей при получении школьного горячего питания в целом являются салаты, фрукты, овощи, мясные блюда. Причинами остатка конкретных блюд, со слов детей, являются: «щи вкусные, но мне не хотелось есть так много», «не особенно люблю морковь».

Выводы:

- 1.Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования ( внешний вид, перчатки, маски, головные уборы).
- 2.Нарушений в зале столовой не выявлены.
- 3.Столовые приборы чистые и целостные.

Замечания по проверке: отсутствуют.

 /Дмитриева Е.В./  
 /Гроль Е.В./  
 /Перескока Е.С./  
 /Глинкова С.А./  
 /Федюнина В.Н./  
 /Калашникова Н.Н./  
 /Сливина Е.А./

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ-СОШ №2 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 01 февраля 2023 года

Время проверки: с 9.00 часов, с 10.00

Состав комиссии:

Дмитриева Е.В.- председатель комиссии, председатель Совета родителей обучающихся

Гроль Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Перескока Е.С.- представитель родительского контроля

Глинкова С.А.- представитель родительского контроля

Федонина В.Н.- диетсестра

Калашникова Н.Н.-социальный педагог

Сливина Е.А.-медсестра

Цель проверки: организация питания в школьной столовой

В результате осмотра обеденного зала и взвешивания готовых блюд комиссией установлено следующее:

- реализуемые на день проверки блюда соответствуют утвержденному меню;
- санитарная одежда у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется;
- санитарно-гигиенические требования к санитарной одежде сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соблюдаются;
- нарушений в зале столовой не выявлено;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме;
- чистота и целостность столовых приборов соответствует норме;
- условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы;
- с целью информирования детей о здоровом питании в обеденном зале имеется информационный уголок.

Контрольное взвешивание готовой продукции показало соответствие фактического веса блюда весу, указанному в меню.

Наименование блюд	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница во взвешивании (гр.)
1-4 классы			
Свежий огурец	60	60	0
Суп картофельный на курином бульоне	250	250	0
Рыба тушеная с овощами	100	100	0
Вермишель отварная с маслом	150	150	0
Печенье	50	50	0
Хлеб белый	80	80	0
Чай	200	200	0
Булочка	50	50	0
5-11 классы			
Суп картофельный с гречневой крупой на курином бульоне	300	300	0
Макаронны отварные	200	200	0
Котлета	90	90	0
Чай	200	200	0

Хлеб	50	50	0
Батон	50	50	0

- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют заявленным в меню;
- бракеражный журнал готовой продукции имеется;
- факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют;
- классные руководители, учителя - предметники сопровождают обучающихся в столовую на обед согласно графику, следят за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой.

Выборочный блиц-опрос детей, проведенный с согласия их родителей (законных представителей), о вкусовых предпочтениях показал в целом удовлетворенность школьников ассортиментом потребляемых в день проверки блюд. Еда понравилась, ели с удовольствием.

Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 1-х классов показала следующее:

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков (гр.)	Доля отходов (%)	Объем остатков конкретных блюд (гр.)
1а	23	21620	850	3,9	Рыба тушеная с овощами-500 Хлеб-200 Чай-150
1б	15	14100	420	3	Рыба тушеная с овощами-320 Хлеб-100

**Выводы:**

1. Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования (внешний вид, перчатки, маски, головные уборы).
  2. Нарушений в зале столовой не выявлены.
  3. Столовые приборы чистые и целостные.
- Замечания и рекомендации по проверке: отсутствуют.

**Члены комиссии:**

\_\_\_\_\_ /Дмитриева Е.В./  
 \_\_\_\_\_ /Гроль Е.В./  
 \_\_\_\_\_ /Перескока Е.С./  
 \_\_\_\_\_ /Глинкова С.А./  
 \_\_\_\_\_ /Федонина В.Н./  
 \_\_\_\_\_ /Калашникова Н.Н./  
 \_\_\_\_\_ /Сливина Е.А./

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ-СОШ №2 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 10 марта 2023 года

Состав комиссии:

Дмитриева Е.В.- председатель общешкольной комиссии, председатель Совета родителей обучающихся

Гроль Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Перескока Е.С.- представитель родительского контроля

Глинкова С.А.- представитель родительского контроля

Федюнина В.Н.- диетсестра

Калашникова Н.Н.- социальный педагог

Сливина Е.А.- медсестра

Цель проверки - организация питания в школьной столовой; выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи; соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия познакомилась с меню в 1-4 классах:

Морковь припущенная-60 гр.

I. Щи из свежей капусты на мясном бульоне -250 г.

II. Макаaronные изделия отварные -150 гр., гуляш из отварной говядины-90 гр.

Хлеб-80 гр.

III. Напиток из шиповника -200 гр.

булочка-50 гр.

йогурт-100 гр.

В результате проверки комиссией выявлено следующее

1. В день проверки реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

Контрольное взвешивание готовой продукции показало соответствие фактического веса блюда весу, указанному в меню.

2. У сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд, санитарная одежда имеется. Требования к состоянию одежды соблюдаются.

3. Нарушений в зале столовой не выявлено; санитарно-техническое содержание помещения соблюдается (состояние помещения, обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме);

4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются, условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы.

5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую на обед согласно графику, следят за соблюдением детьми правил гигиены при посещении столовой

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 2-х классов показала следующее:

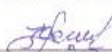
Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков (гр.)	Объем остатков конкретных блюд (гр.)	Доля отходов (%)
2а	18	17640	680	Морковь	3,9

				припущенная-200 Щи из свежей капусты-480	
26	16	15680	490	Морковь припущенная-100 Щи из свежей капусты-300 Хлеб-90	3,1

Вывод: замечания по проверке: отсутствуют.

Классным руководителям рекомендовано продолжить проводить беседы о пользе здорового питания.

Члены комиссии:


 /Дмитриева Е.В./

 /Гроль Е.В./

 /Перескока Е.С./

 /Глинкова С.А./

 /Федонина В.Н./

 /Калашникова Н.Н./

 /Сливина Е.А./

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ-СОШ №2 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 19 апреля 2023 года

Состав комиссии:

Дмитриева Е.В.- председатель общешкольной комиссии, председатель Совета родителей обучающихся

Гроль Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Перескока Е.С.- представитель родительского контроля

Глишкова С.А.- представитель родительского контроля

Федюнина В.Н.- диетсестра

Калашникова Н.Н.- социальный педагог

Сливина Е.А.- медсестра

Цель проверки - организация питания в школьной столовой; выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудника, осуществляющих раздачу готовых блюд; соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия познакомилась с меню в 1-4 классах:

Икра кабачковая-60 гр.

I. Борщ на мясном бульоне-250 гр.

II. Рис отварной-150 гр., бефстроганов из отварной говядины-90 гр., хлеб-80 гр.

III. Чай с лимоном-200 гр.

Багет-60 гр.

Апельсин -300 гр.

В результате проверки комиссией выявлено следующее

1. Фактическое меню в день проверки соответствует утвержденному.

Комиссия провела контрольное взвешивание готовой продукции, которое показало, что фактический вес всех блюд меню соответствует, весу указанному в меню

2. Требования к состоянию санитарной одежды сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд, соблюдаются.

3. Нарушений в зале столовой не выявлено; санитарно-техническое содержание помещения соблюдается (состояние помещения, обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме);

4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются.

5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися контролируются сопровождающими детей классными руководителями. На момент проверки согласно графика привели детей в столовую классные руководители 3 классов в количестве 35 человек

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 3 х

показала следующее:

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса ( гр.) без учета апельсинов	Общий объем остатков ( гр.)	Объем остатков конкретных блюд (гр.)	Доля отходов (%)
-------	--	---	-----------------------------	--------------------------------------	------------------

3 а	20	17800	570	Икра кабачковая-100 Борщ на мясном бульоне-220 Рис отварной-150 Хлеб-100	3,2
3 б	15	13350	370	Икра кабачковая-120 Борщ на мясном бульоне-200 Хлеб-50	2,8

По итогам проверки комиссия пришла к заключению - организация горячего питания осуществляется согласно правилам и нормам.  
Вывод: замечания по проверке отсутствуют.

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_ /Дмитриева Е.В./  
 \_\_\_\_\_ /Гроль Е.В./  
 \_\_\_\_\_ /Перескока Е.С./  
 \_\_\_\_\_ /Глинкова С.А./  
 \_\_\_\_\_ /Федюнина В.Н./  
 \_\_\_\_\_ /Калашникова И.Н./  
 \_\_\_\_\_ /Сливина Е.А./



АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ-СОШ №2 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 11 мая 2023 года

Состав комиссии:

Дмитриева Е.В.- председатель общешкольной комиссии, председатель Совета родителей обучающихся

Гроль Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Перескока Е.С.- представитель родительского контроля

Глинкова С.А.-представитель родительского контроля

Федонина В.Н.- диетсестра

Калашникова Н.Н.-социальный педагог

Сливина Е.А.-медсестра

Цель проверки - организация питания в школьной столовой

1.В результате осмотра обеденного зала комиссией установлено следующее:

-реализуемые на день проверки блюда соответствуют утвержденному меню для 1-4 классов

Салат из свежих огурцов с растительным маслом-60 гр.

I.Суп гороховый на мясном бульоне-250 гр.

II.Плов из курицы-230 гр.

Хлеб-80 гр.

Булочка-50 гр.

III.Сок фруктовый -200 гр.

Йогурт-100 гр.

- фактический вес блюда соответствует весу, указанному в меню;

-санитарная одежда у сотрудника, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется;

-санитарно-гигиенические требования к санитарной одежде сотрудника, осуществляющих раздачу готовых блюд, соблюдаются;

-нарушений в зале столовой не выявлено;

-санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме;

-чистота и целостность столовых приборов соответствует норме;

-условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы;

-с целью информирования детей о здоровом питании в обеденном зале имеется информационный уголок.

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 1-х классов показала следующее:

Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса ( гр.)	Общий объем остатков ( гр.)	Объем остатков конкретных блюд (гр.)	Доля отходов (%)
1а	22	21340	640	Суп гороховый на мясном бульоне-320 Плов -240 Хлеб-80	3
1б	17	16490	330	Суп гороховый-280 Хлеб-50	2


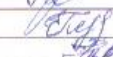
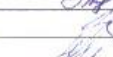
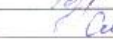



- Выборочный блиц-опрос детей, проведенный с согласия их родителей (законных представителей), о вкусовых предпочтениях показал в целом удовлетворенность

школьников ассортиментом потребляемых в день проверки блюд. Опрос учеников показал, что вкусовыми предпочтениями детей являются салаты, фрукты, овощи, мясные блюда, первые блюда, напитки.

Выводы:

1. Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования ( внешний вид, перчатки, маски, головные уборы).
  2. Нарушений в зале столовой не выявлены.
  3. Столовые приборы чистые и целостные.
- Замечания по проверке: отсутствуют.

Члены комиссии:

 /Дмитриева Е.В./  
 /Гроль Е.В./  
 /Перескока Е.С./  
 /Глинкова С.А./  
 /Федонина В.Н./  
 /Калашникова Н.Н./  
 /Сливина Е.А./