

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

Дата проверки: 23 апреля 2024 года

Время проверки: с 9.20 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

Венедиктова Т.В. - представитель родительского контроля

Федюнина В.Н.- диетсестра

Калашникова Н.Н.- социальный педагог

Сливина Е.А.- медсестра

Цель проверки, осуществленной 23 апреля, - 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:

Морковь припущенная-60 гр.

I-щи из свежей капусты на мясном бульоне-250 гр.

II-макаронные изделия отварные-150 гр.

- гуляш из отварной говядины-90 гр.

-хлеб ржано-пшеничный -50 гр.

-напиток из шиповника-200 гр.

-батон нарезка -50 гр.

-печенье -50 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 график привели детей в столовую классные руководители 2 классов в количестве 39 человек.

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

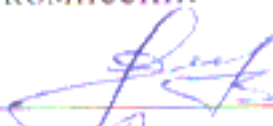




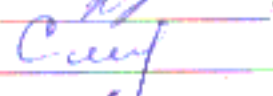

Класс	Количество	Общий объем	Общий	Объем остатков конкретных	Доля
-------	------------	-------------	-------	---------------------------	------

	детей, получивших обед (чел.)	блюд по меню для класса (гр.)	объем остатков (гр.)	блюд (гр.)	отходов (%)
2а	22	19 800	730	Морковь припущенная-120 Щи-500 Хлеб-110	3,7
2б	17	15 300	660	Морковь припущенная-100 Щи-360 Хлеб-200	4,3

В среднем коэффициент несъедаемости составил – 4 %.
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. В ходе опроса ученики ответили, что им нравятся мясные блюда, напитки, печенье.

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./
 / Венедиктова Т.В./
 / Перескока Е.С./
 / 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: 1 марта 2024 года

Время проверки: с 08.55 часов

Состав комиссии:

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

Гроль Е.В. - заместитель директора по воспитательной работе

Венедиктова Н.В. - представитель родительского контроля

Черескока Е.С. - представитель родительского контроля

Федюнина В.Н. - диетестра

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 сотрудников, 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- 60 г

I. Щи на курином бульоне-250 гр.

II. Рис отварной рассыпчатый -150 гр., куры тушеные -90 гр.

Хлеб-70 гр.

III. Сок фруктовый -200 гр., батон-50 гр.

В день проверки в состав меню входило яблоко (1 шт.)

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


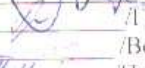


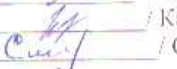


6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 1-х классов показала следующее (без учета яблок, которые были съедены всеми)

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	17	14 790	430	2,9	Икра кабачковая-120 Щи-310

16	14	12-180	450	3,7	Ши-250 Рис отварной-150 Х.сб-50
----	----	--------	-----	-----	---------------------------------------

Таким образом, объем остатков (коэффициент несъедемости) в среднем составил-3,3%
 Вывод: замечания по проверке: отсутствуют.
 Классным руководителям рекомендовано продолжить проводить беседы о пользе
 здорового питания

Члены комиссии:

 /Дмитриева Е.В./
 /Гроль Е.В./
 /Венедиктова Т.В./
 /Перескока Е.С./
 /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: 15 февраля 2024 года

Время проверки: с 9.20, 9.40 часов

Состав комиссии:

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

Гроль Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Венедиктова Т.В.- представитель родительского контроля

Перескока Е.С.-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;
- 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 свеклы с зеленым горошком	60	60	0
Суп картофельный с клецками на мясном бульоне	250	250	0
Каша гороховая	200	200	0
Котлета	90	90	0
Хлеб	80	80	0
Напиток из шиповника	200	200	0

В день проверки в состав меню входил банан (1 шт. на человека)

- 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. Бананы были съедены всеми учениками.

Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 4-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.)
4а	21	18 480	650	3,5	Салат из свеклы с зеленым горошком- 150 Каша гороховая-400 Напиток из шиповника-100
4б	12	10 560	350	3,3	Салат из свеклы с зеленым горошком-100 Каша гороховая -150 Напиток из шиповника-100

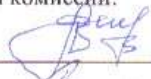






В среднем доля отходов по двум классам составила 3,4%

Выводы:

- 1.Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования (внешний вид).
- 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./
 /Венедиктова Т.В./
 /Перескока Е.С./
 /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 января 2024 года

Время проверки: с 9.10 часов

Состав комиссии:

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

Гроль Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Венедиктова Т.В.- 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;
- 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			
Икра кабачковая	60	60	0
Борщ из свежей капусты и сметаны на курином бульоне	250	250	0
Рис отварной	150	150	0
Рыба тушеная	100	100	0
Хлеб	80	80	0
Чай с лимоном	200	200	0
Йогурт	100	100	0

В день проверки в состав меню входило яблоко (1 шт. на человека)

Проверка показала следующее:

- 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 без учета яблока (яблоки были съедены всеми детьми) показала следующее:

Класс	Количество	Общий объем	Общий	Доля	Объем остатков
-------	------------	-------------	-------	------	----------------


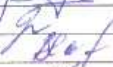




	детей, получивших обед (чел.)	блюдо по меню для класса (гр.)	объем остатков (гр.)	отходов (%)	конкретных блюд (гр.)
2а	18	16 920	630	3,7	Икра кабачковая-100 Рис отварной-150 Борщ-300 Чай-80
2б	17	15 980	530	3,3	Икра кабачковая-120 Рис отварной-100 Борщ-250 Хлеб-60

В среднем доля отходов по двум классам составила 3,5%. 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.

Выводы:

1. Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования (внешний вид).
 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./
 /Венедиктова Т.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: 20 декабря 2023 года

Время проверки: с 9.00 часов

Состав комиссии:

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

Гроль Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Венедиктова Т.В.- представитель родительского контроля

Федюнина 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, что реализуемое на день проверки меню было следующее:

Обед

Салат из припущенной моркови с курагой-60гр.

I. Суп-лапша с курицей -250 гр.

II. Каша перловая -150 гр.

Гуляш-90 гр.

Хлеб-70 гр.

III. Кофейный напиток-200 гр.

Печенье – 50 гр.

Апельсин-200 г.

- 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.

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



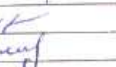
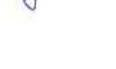


Класс	Количество детей, получивших обед (чел.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков (гр.)	Доля отходов (%)	Объем остатков конкретных блюд (гр.)
1а	15	13 050	540	4,1	Салат из припущенной моркови с курагой-100 Суп-240 Каша перловая-200
1б	15	13 050	510	3,9	Салат из припущенной моркови с курагой-120 Суп-200 Каша перловая-150 Хлеб-40

- 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 фрукты, мясные блюда, напитки, печенье.

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.
4. Замечания по проверке: отсутствуют.

Члены комиссии:

	/Дмитриева Е.В./
	/Гроль Е.В./
	/Венедиктова Т.В./
	/Федонина В.И./
	/Калашникова Н.Н./
	/Сливина Е.А./

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

Дата проверки: 29 ноября 2023 года

Время проверки: с 09.40 часов

Состав комиссии:

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

Гроль Е.В. - заместитель директора по воспитательной работе

Федюнина В.Н. - диетсестра

Калашникова Н.Н. - социальный педагог

Сливина Е.А. - медсестра

Венедиктова Т.В. - представитель родительского контроля

Перескока Е.С. - представитель родительского контроля

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 ознакомилась с меню в 1-4 классах:

Икра кабачковая-60 г.

I. Суп картофельный с фрикадельками -250 г.

II. Рагу овощное с мясом -150 гр.,
хлеб-80 гр.

III. Напиток из шиповника-200 гр.,

Апельсин

В результате проверки комиссией выявлено следующее

1. 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 3а, 4а класса показала следующее (без учета апельсина). Апельсины съели все дети 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	17	12 580	590	4,7	Икра-100 гр.


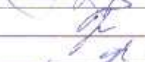
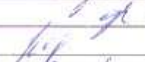
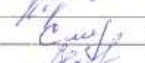



					Суп-100 гр. Рагу -300 гр. Хлеб-90гр.
4а	19	14 060	470	3,3	Икра-80 гр. Суп-130 гр. Рагу-200 гр. Хлеб-60 гр.

Таким образом, общий «коэффициент несъедаемости» (процент отхода от массы всех порций) составил 4 %.

Вывод: замечания по проверке: отсутствуют.

Классным руководителям рекомендовано продолжить проводить беседы о пользе каши

Члены комиссии:

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

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

Дата проверки: 25 октября 2023 года

Время проверки: с 9,20 часов

Состав комиссии:

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

Грозь Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Перескока Е.С.- представитель родительского контроля

Зенедикова Т.В.- представитель родительского контроля

Федосина В.И.- диетсестра

Каданникова Н.Н.- социальный педагог

Сивина Е.А.- медсестра

Цель проверки: организация питания в школьной столовой

В результате осмотра обеденного зала и взвешивания готовых блюд комиссией были выявлены следующие:

- результаты взвешивания 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;
- состояние чистоты столовых приборов соответствует норме;
- условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы;
- меню 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 блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница во взвешивании (гр.)
1-4 классы			
Салат из протертой моркови с куркумой	60	60	0
Суп-каша на мясном бульоне	250	250	0
Книш герцогия рассыпчатая	150	150	0
Гуляш из отварной говядины	90	90	0
Хлеб	70	70	0
Кофейный напиток	200	200	0
Чай с медом	60	60	0

В ходе проверки в состав меню входит мандарин (1 шт. на человека)

- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют заявленным в меню;
- фракта выдачи детям оставшей пищи отсутствуют;
- биржевой 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 2-х классов в количестве 38 человек.

-Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 2-х классов показала следующее (без учета мандарина). Мандарины съели все дети без остатка.

Класс	Количество детей, получивших обед (мен.)	Общий объем блюд по меню для класса (гр.)	Общий объем остатков (гр.)	Доля отходов (%)	Объем остатков конкретных блюд (гр.)
2а	22	19 360	540	2,8	Салат-150 Суп-200 Каша- 100 Хлеб-90
2б	16	14 080	310	2,2	Салат-100 Каша-150 Хлеб-60

Выборочный бланк-опрос детей, проведенный с согласия их родителей (законных представителей), о вкусовых предпочтениях показал в целом удовлетворенность и количество ассортимента потребляемых в день проверки блюд. Еда понравилась, если 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./
_____ /Венедиктова Т.В./
_____ /Федотова В.Н./
_____ /Карацаникова И.Н./
_____ /Сливина Е.А./

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

Дата проверки: 11 сентября 2023 года

Время проверки: с 9.20, 9.40 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

Венедиктова Т.В.- представитель родительского контроля

Фелюшина В.И.- 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			
Нера свекольная	60	60	0
Суп картофельный рыбный	250	250	0
Каша овсяная	150	150	0
Тефтели	90	90	
Хлеб	70	70	0
Компот из сухофруктов	200	200	0

В день проверки в состав меню входила груша (1 шт. на человека)

- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют заявленным в меню;
- бракеражный журнал готовой продукции имеется;
- факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют;
- классные руководители, 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 4-х классов в количестве 37 человек.







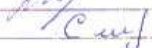
-Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 4-х классов показала следующее (без учета грибов). Группы были съедены всеми детьми.

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.)
4а	22	18 040	600	3,3	Икра свекольная-150 Суп -250 Каша пшеничная-200
4б	15	12 300	330	2,7	Икра свекольная-60 Суп -120 Каша пшеничная-100 Хлеб-50

Члены комиссии ознакомились с информационными материалами раздела «Организация питания в образовательной организации» 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:

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