

АКТ № 1  
**ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

По итогам проведения общественного контроля питания в школьной столовой  
МОУ Великосельская СШ  
19.09.2023 г.

Время 10.55 (перемена 20 минут)

**Цель проведения общественного контроля:**

- оценка организации питания
- температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся;
- процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню;
- соответствие норме выхода готовых блюд

**Комиссия общественного контроля по питанию в составе:**

Мошкин Б.Е. – заместитель директора, ответственный за организацию питания  
Ершова Е.В. - представитель родительской общественности, родительница 6 б класса  
Шаповалова Ж.Г. - председатель общешкольного родительского комитета  
Новикова Е.В. – педагог

Настоящий акт составлен комиссией по проведению проверки школьной столовой, на момент проверки установлено:

- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует санитарным нормами правилам, столовая посуда без трещин и сколов;
- все сотрудники пищеблока одеты в спец. одежду, маски и перчатки;
- проведена проверка поступления качества сырья и продовольственных товаров;
- проверено наличие сертификатов соответствия, деклараций, ветеринарных свидетельств;
- в столовой ежедневно осуществляется бракераж готовой продукции, о чем соответствуют записи в журнале;
- в обеденном зале имеются информационные стенды, на которых размещена информация о ежедневном меню для всех категорий обучающихся, полезные советы;
- проводится уборка помещений после каждого приема пищи;
- в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены;
- блюда соответствуют утвержденному меню;
- проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

**Меню**

**Обед**

Суп картофельный -200 гр.  
Макаронные изделия отварные – 180 гр.  
Сыр порц. – 30 гр.  
Хлеб ржаной– 30 гр.  
Чай с сахаром – 200 мл./15 гр.  
Яблоко – 100 гр.  
Булочка «Веснушка» - 50 гр.

Было проведено контрольное взвешивание порций и проба членами комиссии.

При взвешивании 5 порций макаронных изделий, полученная масса равнялась 900 гр., при взвешивании сыра 5 порций, полученная масса равнялась 150 гр.

Это соответствует норме выхода блюд (одна порция макаронных изделий. 180 гр., сыра 30 гр.)

**В ходе проверки установлено:**

1. Температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся составляет 65 градусов, что соответствует санитарным правилам, и о чем делается

- соответствующая запись в бракеражном журнале.
2. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.
  3. Столы для обедов чистые, используются специальные разрешенные средства для мытья и обработки столов, лавок, поверхностей.
  4. При пробе готовой пищи родители выявили, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки продуктов соответствует предъявляемым требованиям.
  5. Процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню составляет 89 %

**Выводы:**

Комиссия установила, что работа школьной столовой признана удовлетворительной.

**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

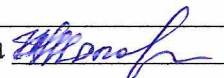
Мошкин Б.Е. – заместитель директора



Ершова Е.В. - представитель родительской общественности



Шаповалова Ж.Г. - председатель общешкольного родительского комитета



Новикова Е.В. – педагог

