

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САЙГИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ВЕРХНЕКЕТСКОГО РАЙОНА ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ

Акт № 10

проведения контроля за организацией и качеством питания учащихся
в школьной столовой

« 28 » ноября 2024 года

п. Сайга

Комиссия в составе:

Председатель: Ширямова В. Н. – директор школы

Члены комиссии: Малыгина И.Н – член профсоюзного комитета,

Рогожникова Н. Ф. – учитель,

Матохнюк У. В. – учитель,

Пискунович И. В. – председатель общешкольного родительского комитета,

Железина Н. М. – член родительского комитета,

Денисюк С. Н. – член родительского комитета,

провела проверку лиц, ответственных за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в школьной столовой.

Предметом настоящей проверки является:

- ✓ проверка санитарного состояния служебных помещений школьной столовой;
- ✓ соблюдение сроков реализации и условий хранения пищевых продуктов;
- ✓ проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьной столовой в соответствии с утвержденным двухнедельным меню;
- ✓ проверка соблюдения технологии приготовления блюд.

В ходе проверки установлено:

- Целевое использование оборудования столовой в соответствии с нормами, соблюдение санитарных норм.
- Не нарушается товарное соседство пищевых продуктов в морозильной и холодильной камерах.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, банки закрыты крышками, указаны сроки хранения.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов).
- Бракеражный журнал ведется в соответствии с требованиями.
- Технологическое и холодильное оборудование – исправно.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) – соблюдается, но личные вещи работников не убраны в шкаф (сумки, пакеты).
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Вкусные качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Посуда, разделочные доски, используются по назначению, хранятся в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами.
 - Столы накрываются непосредственно перед приходом детей работниками столовой.
 - Сопроводительные документы имеются на все продукты.
 - Классные руководители сопровождают учащихся на обед, столовые протирают работники столовой, дежурные учителя.
 - Имеется вся сопроводительная документация на продукты питания.
 - Меню соответствует циклическому примерному меню на проверяемый день.
- Меню для учащихся 1-4 классах на сумму – 106,00
- Меню для учащихся ОВЗ на сумму с 7 до 11 лет (начальная школа) – 156,50
- Меню для учащихся ОВЗ на сумму с 12 лет – 144,00
- Меню для учащихся, питающихся бесплатно (малообеспеченные) на сумму – 86,50
- Меню для учащихся из многодетных семей – 86,50
- Меню для свободной продажи – 156,50

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша жидкая молочная кукурузная	200	200	-
2	Суп картофельный с тушённым консервированным мясом	250	252	+0,2
3	Плов с курицей	150	150	-
4	Компот из яблок с лимоном	200	200	-
5	Чай с молоком и сахаром	200	200	-
5	Хлеб	60	60	-

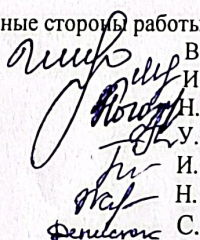
Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню. Температурный режим блюд соблюдается. Бракеражный журнал ведётся в соответствии с требованиями.

Выводы комиссии:

Комиссия отметила положительные стороны работы школьной столовой, поблагодарила работников за добросовестность.

Председатель комиссии

Члены комиссии


В. Н. Ширямова
И. Н. Малыгина
Н. Ф. Рогожникова
У. В. Матохнюк
И. В. Пискунович
Н. М. Железина
С. Н. Денисюк