

**Акт по итогам проведения контроля
в школьной столовой МБОУ СОШ № 30 с.Клевакинское**

08.04.2021.

Время: 10.35

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой МБОУ СОШ № 30.

Мы, члены комиссии:

1. Ларионова Екатерина Александровна – социальный педагог;
 2. Юферова Галина Александровна – ответственная за питание;
 3. Шестакова Александра Александровна – член бракеражной комиссии
- составили настоящий акт в том, что 8 апреля 2021 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 30.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 8 апреля 2021 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:
 - плов из отварной свинины
 - зеленый горошек с яйцом
 - чай с сахаром
 - хлеб пшеничный
 - хлеб ржаной
- 2) Для детей с ОВЗ в том числе инвалидов было предложено ниже следующее меню:

Завтрак:

 - омлет натуральный
 - какао с молоком
 - сыр твердый порциями
 - батон нарезной
 - масло сливочное

Обед:

 - суп-пюре из овощей
 - плов из отварной свинины
 - зеленый горошек с яйцом
 - чай с сахаром
 - хлеб пшеничный
 - хлеб ржаной

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При взвешивании порций для обучающихся с 1 по 4 класс:

3 порций суп-пюре с гренками общая масса равнялась – 660 грамм

3 порции плова из отварной свинины общая масса 600 грамм,

что соответствует норме (выход готового суп- пюре – 200 г выход готового плова из отварной свинины -200 г).

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Перед входом в столовую дети моют руки и обрабатывают антисептиком. Для мытья рук имеются 4 раковины у раковин расположены дозаторы с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.


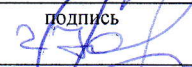

- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

| | | | |
|----------------------|----------------------|--|---------------|
| 08.04.2021 | 10 ³⁵ |  | Е.А.Ларионова |
| <small>число</small> | <small>время</small> | <small>подпись</small> | |
| 08.04.2021 | 10:35 |  | Г.А.Юферова |
| <small>число</small> | <small>время</small> | <small>подпись</small> | |
| 08.04.2021 | 10:35 |  | А.А.Шестакова |
| <small>число</small> | <small>время</small> | <small>подпись</small> | |

С актом ознакомлены:

заведующая производством

 Киселева Н.В.

повар

 Богданова О.В.

мойщик посуды

 Анисова С.А.