

**Акт по итогам проведения контроля за условиями
организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 30 с.Клевакинское**

21.04.2021.

Время: 12.30

Нами членами комиссии в составе:

1. Суркова Ирина Вадимовна – директор школы;
2. Коноваленко Ольга Васильевна – заместитель директора по воспитательной работе
3. Юферова Галина Александровна – ответственная за питание;
4. Шестакова Александра Александровна – член бракеражной комиссии;
5. Варова Юлия Павловна – председатель профсоюза

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 30.

В ходе проверки выявлено:

- В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
- Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
- 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.
- В обеденном зале находится чайник с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

Обеденный зал столовой школы оборудован на 80 посадочных мест.

В школе обучается - 138 детей, в том числе:

- 63 человека начальной школы регулярно получают бесплатные обеды;
- 21 человек льготной категории получают также бесплатные обеды.
- дети с ОВЗ получают бесплатные завтраки и обеды – 15 человек, в том числе:
 - начальная школа 4 человека;
 - основная школа 11 человек;
- за счет средств родителей ежемесячно питается 32 детей.

Школьной столовой на 21 апреля 2021 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

- овощи натуральные (огурцы)
- котлета
- картофельное пюре с маслом
- хлеб пшеничный
- хлеб ржаной
- компот

Для детей с ОВЗ в том числе инвалидов было предложено ниже следующее меню:

Завтрак:

- пудинг из творога паровой
- молока сгущенное
- масло сливочное
- батон нарезной
- чай с лимоном

Обед:

- овощи натуральные (огурцы)
- котлета
- картофельное пюре с маслом

- хлеб пшеничный
- хлеб ржаной
- компот

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций картофельного пюре с маслом и котлетой: 3 порции пюре с котлетой для начальной школы и 3 порции пюре с котлетой для старшей школы. Недовеса порций не выявлено.

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

Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Картофельное пюре густой консистенции, пышное, однородное, без кусочков непротертого картофеля.
- Котлета из свинины и филе курицы, овальной формы.

Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено

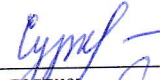
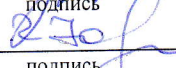
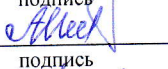
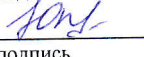
Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

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:

21.04.2021	12.35		И.В.Суркова
число	время	подпись	
21.04.2021	12.35		Г.А.Юферова
число	время	подпись	
21.04.2021	12:35		А.А.Шестакова
число	время	подпись	
21.04.2021	12.35		Ю.П.Варова
число	время	подпись	

С актом ознакомлены:

заведующая производством



Шестакина И.В.

повар



Баурашова ОА

мойщик посуды

Амосова

Амосова СА