

Акт № 1
Проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Усть-Джилиндинская оош» п.Усть-Джилинда.

Дата проверки : 22.09.2022г.

Время проверки: 10.00.

Состав комиссии: Федорова С.Ч.(председатель родительского комитета)

Шобогорова Л.П. (учитель начальных классов)

Папуева В.В. (родительница учащегося 2 класса)

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Усть-Джилиндинская оош» п.Усть-Джилинда.

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов в количестве 13 человек, для учащихся 5-9 классов в количестве 14 человек организовано льготное горячее питание.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование **-исправлено**
- Нарушений на пищеблоке **не выявлено.**
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. Одежда, перчатки, маска, дезинфицирующие средства) **соблюдается**
- Нарушений в зале столовой **не выявлено**
- Чистота и целостность столовых приборов : **соответствует норме.**
- Меню **соответствует** примерному меню.
- Вкусовые качества блюд **соответствуют** предъявленным требованиям.

Контрольное взвешивание готовой продукции горячий завтрак 1-4 класс, 5-9 класс.

	Суп щи с тушенкой.	Сок натуральный	Хлеб	Пряники	
Выход по меню	200	200	50	40	
Фактический выход в (г)	200	200	50	40	
Разница при взвешивании в (г)	0	0	0	0	
Белки	4,22	0,170	2,792	5,9	
Жиры	2,60	0,45	0,283	4,7	
углеводы	19,55	13,53	18,55	75	
Витаминизация блюд		0,01	-		
Температура потребляемых блюд		15			
Энергетическая ценность питания в кАлЛ	117,91	56	87,92	366	
Срок реализации			Не более 2-х часов с момента приготовления		

--	--	--	--	--	--

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют** объемам , заявленным в меню.

Суп-щи

Внешний вид: Овощи сохранили форму нарезки ,не переварены, вкус и запах кисло-сладкий, без излишней кислотности ,вареной квашеной капусты.Цвет: желто -оранжевый,с оранжевыми блестками жира на поверхности .

Сок натуральный : сок соответствует сроку годности,разлит в стаканы.

Хлеб

Внешний вид – хлеб нарезан ломтиками,свежий.
Вкус и запах – без постороннего запаха и привкуса.

Пряники без лома, без посторонних запахов, мягкие, срок годности соответствует.

- Соблюдение температурного режима **соблюдается**.
- Качество питания **-съели все**.
- Бракеражный журнал готовой продукции **имеется**.
- Классные руководители **сопровожают** учащихся на завтрак.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь. Перед принятием пищи все дети моют руки жидким мылом, обрабатывают руки дезинфицирующими средствами. Сушат руки одноразовыми полотенцами.

Заключение : комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.Во время контроля дети пришли на завтрак, съели все, просили добавки, ведро под отходы пустое

Члены комиссии: С.Ч. Федорова С.Ч.(председатель родительского комитета)

В.В. Напуева В.В. (родительница учащегося 2 класса)

Л.П. Шобогорова Л.П.