

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №1 г. Богданович
(МОУ СОШ №1)

АКТ № 4

о результатах проверки осуществления контроля по организации школьного питания
в 2022-2023 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ещанова С.М., ответственный за питание в МОУ СОШ №1

Члены комиссии:

Рачева Е.А., заведующая хозяйством

Акопян И.Д, председатель профкома

представители родительской общественности:

Вагина Екатерина Николаевна

Кулезнева Анастасия Александровна

Медведева Елена Сергеевна

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки:

- проверка организации школьного питания в МОУ СОШ №1
- соответствие блюд утвержденному меню
- контрольное взвешивание порций
- температура готовых блюд
- вкусовые качества готовых блюд

Время проведения проверки: 15.03.2023 г, 9:35

Организация школьного питания в МОУ СОШ №1

Организация питания в МОУ СОШ №1 осуществляется в соответствии со ст. 376 Закона РФ №273-ФЗ «Об образовании» и на основании Постановления Главы ГО Богданович № 1932 от 23.12.2023 года «Об организации питания обучающихся в муниципальных ОО в первом полугодии 2022-2023 уч. года» и Положения об организации питания обучающихся, утверждённого приказом директора № 145/13 01.09.2021 года.

Питание обучающихся организовано по графику питания, в соответствии с режимом работы МОУ СОШ №1. Так, на 2 перемене принимают пищу учащиеся 3-а, 3-б, 3-в, 5-а, 5-б классов. За каждым классом в столовой закреплены столы для приема пищи. Продолжительность перемен для организованного приема пищи составляет 15 минут.

В ходе проверки выявлено:

- Соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками столовой (внешний вид, спецодежда) соблюдается /не соблюдается
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме
- Меню соответствует /не соответствует 2-х недельному примерному меню
- Вкусовые качества соответствуют / не соответствуют предъявляемым требованиям

В ходе проверки было проведено контрольное взвешивание 3-х отдельно взятых порций каждого блюда.

| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню (гр) | Фактический выход (гр) | Разница при взвешивании |
|-------|--------------------|--------------------|------------------------|-------------------------|
| 1 | каша гречневая | 150 | 170 | + 20г |
| 2 | каша гречневая | 150 | 162 | + 12г |
| 3 | каша гречневая | 150 | 159 | + 9г |

| | | | | |
|---|------------------------|-----|-----|-------|
| 4 | Курочка отварная | 100 | 108 | + 82 |
| 5 | Курочка отварная | 100 | 98 | - 22 |
| 6 | Курочка отварная | 100 | 71 | - 292 |
| 7 | Запеканка картофельная | 150 | 148 | - 1 |
| 8 | Огурцы свежие | 19 | 16 | - 3 |
| 9 | Трушья | 114 | 220 | + 20 |

- Объёмы готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима блюд соблюдается / не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым / съели более половины / съели всё
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется
- Классные сопровождают / не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации:

По вкусовым качествам: количество соли в супе, супе, запеканке немного превышено.

По температурному режиму: всё соответствует, кроме паштета картофельного, составила 48°C.

Организация питания на хорошем уровне

Председатель: Ещанова С.М.

Члены комиссии: Рачева Е.А.

Акопян И.Д.

Вагина Е.Н.

Медведева Е.С.