

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

АКТ № 5

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:

Попова Е.В.

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	котлеты из говяд	150	110	- 40
2	котлеты из говяд	150	115	- 35
3	котлеты из говяд.	150	118	- 32
4	оурец	45	44	- 1

5	огурец	45	32	-12
6	огурец	45	50	+5
7	кюле картоф	180	241	+61
8	кюле картоф	180	251	+71
9	со огурец. мал. запеканка творог	150/5	122/152/190	-28/+2/+40

- Объёмы готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объёмам заявленным в меню / соответствуют частично.
- Соблюдение температурного режима блюд соблюдается / не соблюдается / в 60-градусных блюдах ^{50°}
- 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:

Организация питания в школьных столовой осуществляется на удовлетворительном уровне. Более тщательно соблюдать порции выхос порций и температурный режим блюд. Провести работу качества обслуживания с учителями по соблюдению гигиены рук перед посещением столовой.

Председатель: _____ Ещанова С.М.
 Члены комиссии: _____ Рачева Е.А.
 _____ Акопян И.Д.
 _____ Попова Е.В.

