

Акт проверки № 1  
Школьной комиссии по контролю и качеству  
питания учащихся МАОУ СОШ № 72 на базе столовой МАОУ СОШ № 22

Дата проведения проверки «20 » Сентября 2024г

Время: 15-50

Цель: проверка организации и качества питания в школьной столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Состав комиссии

1. Кумсков С.В. директор МАОУ СОШ № 72
2. Матюшкина С.В. диспетчер по питанию МБОУ СОШ № 72
3. Деева М.В. родитель учащегося 9 б класса

Проведена проверка питания учащихся МАОУ СОШ № 72 на базе школьной столовой МАОУ СОШ № 22

На момент проверки установлено:

| №  | Контролируемый объект   | Результата проверки  |
|----|---|--|
| 1. | Контроль за соблюдением графика работы столовой, приема пищи - (соблюдается /не соблюдается)  | соблюдается  |
| 2. | Питание организовано для обучающихся классов  | 6А,6Б,7А,7Б,8А,8Б. -124 чел МАОУ СОШ № 72<br>Накрытие проводилось за 5 минут до звонка с урока.  |
| 3. | Меню соответствует / не соответствует утвержденному руководителем школы меню  | Соответствует 10-дневному меню. Бракераж готовых блюд проводится ежедневно, результаты фиксируются ежедневно в журнале «Бракераж готовой продукции»  |
| 4. | Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы, соответствие двухнедельному меню по составу в массе порций | Меню находится в доступном месте, утверждено руководителем школы   |
| 5. | Органолептическая оценка блюда  | Усиленный полдник:<br>1. Азу из мяса по домашнему<br>Выход -100гр к/калл -216<br>Азу по домашнему- внешний вид- соответствует изделию, вкус в меру соленый, характерный для Азу из мяса, температура подачи 65 градусов (соответствует нормам и правилам). Вес одной порции составил – 100гр. что соответствует норме в ежедневном меню.<br>2. Помидор свежий к гарниру<br>Выход 45 гр. к/калл -11,43<br>Овощ свежий , плотной консистенции.<br>3. Каша гречневая с овощами<br>Выход – 180 гр. к/калл -208,1<br>Соответствует технологической карте.<br>4. Суп картофельный с макаронными изделиями<br>Выход -265гр. к/калл -164<br>Суп вкусный, цвет и вкус соответствует технологическим характеристикам.<br>5. Чай лимонный<br>Выход – 200гр. к/калл – 40,01<br>Ароматный , вкусный, в меру сладкий |

|     |  |   |
|-----|--|---|
|     |  | 6.Хлеб крестьянский витаминный<br>Выход – 30 гр. к/калл – 67,17<br>7.Батон с отрубями<br>Выход – 25гр. к/калл _ 65,63<br>Хлеб мягкий, свежий.   |
| 6.  | Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/ не соответствует  | Приборы чистые, целые, сухие  |
| 7.  | Соблюдение температурного режима (при накрывании) – соответствует / не соответствует   | Температура готовых блюд при порционировании на раздаче соответствует санитарным нормам и требованиям   |
| 8.  | Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока( внешний вид, спец. Одежда) – соблюдается / не соблюдается  | Внешний вид сотрудников соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Сотрудники находились в средствах индивидуальной защиты. Журнал здоровья сотрудников пищеблока ведется в ежедневном режиме. |
| 9.  | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовлетворительно/ неудовлетворительно)  | Удовлетворительное  |
| 10. | Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед   | Сопровождают  |
| 11. | Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся (исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения, дозаторов с мылом, бумажных полотенец) | Смесители исправны, водоснабжение исправно, дозаторы с мылом, бумажные полотенца в достаточном количестве   |
| 12. | Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал  | Санитайзеры рабочие, дети ими пользуются  |
| 13. | Проводится ли уборка обеденных столов, скамеек после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха  | Уборка проводится после каждого накрытия, рециркуляторы для обеззараживания воздуха имеются, находятся в работе   |
| 14. | Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные акты по организации школьного питания   | Информационный стенд имеется нормативные документы в наличии.   |

Члены комиссии:

1.Кумсков С.В.

2.Матюшкина С.В..

3.Деева М.В.

Заведующая производством с данным актом ознакомлена

Асмеева Н.А.  « 20 » Сентября 2024г