

Акт проверки № 4
Школьной комиссии по контролю и качеству
питания учащихся МАОУ СОШ № 72 на базе столовой МАОУ СОШ № 22

Дата проведения проверки «17 » Января 2024г

Время: 10-30

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

Состав комиссии

1. Волкова С.Л. директор МБОУ СОШ № 72
2. Матюшкина С.В. диспетчер по питанию МБОУ СОШ № 72
3. Коробейникова Е.А. председатель родительского комитета
4. Нетесова Т.А. родитель учащегося 7б
5. Усольцева А.А. родитель 7б

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	5А,5Б,10А,11А,9А,9Б. -124 чел МАОУ СОШ № 72 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	ЗАВТРАК . Огурец свежий к гарниру –45 грамм..овощ свежий плотной консистенции. Филе куриное тушеное в сметанном соусе, внешний вид- соответствует.изделию, вкус – в меру соленый, характерный для Филе куриного в сметанном соусе . температура подачи 65°. (соответствует санитарным нормам и правилам). Вес одной порции составил – 100 гр что соответствует норме в ежедневном меню. Макароны изделия отварные – 180 гр. Соответствует технологической карте. Напиток из шиповника – в меру сладкий, вкус – насыщенный, приятный на вкус, без постороннего запаха.- 200 г. 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.Волкова С.Л.

2.Матюшкина С.В.

3.Коробейникова Е.А.

4.Нетесова Т.А.

5.Усольцева А.А.

Заведующая производством с данным актом ознакомлена

Шестерикова Н.А. « 17 » Января 2024г