

АКТ 9

проверки работы столовой МОУ СОШ № 8 г.Коврова

от 14.05.2024г.

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ СОШ №8,

комиссией в составе:

Председатель: Маркиной Н.П. – ответственная за организацию питания

Члены: Карась Т.М. - медицинский работник школы;

Ракитиной О.С. – председателя школьного родительского комитета, составили настоящий акт в том, что 14 мая 2024 года, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся МБОУ СОШ № 8 г.Коврова проведена проверка организации питания учащихся.

Цель проверки:

технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;

- организация питания обучающихся в школьной столовой;
- соответствие веса порции нормам выхода по меню;
- санитарное состояние столовой и кухни;
- своевременность оформления документации (журналы бракеража и журнала здоровья).

Меню завтрака на 14 мая 2024 года:

Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюда, г
Завтрак	гор.блюдо	Голень (куриная) в соусе	100
	гор.напиток	Напиток апельсиновый	200
	хлеб	хлеб ржаной	25
	закуска		
	гарнир	Макароны отварные с маслом сливочным	155
	итого		

Члены комиссии провели проверку на перемене после 2–го урока в 9.30 (2в, Забв).

В 9.20, т.е. за 10 минут до начала перемены повара начали накрывать столы, разливать чай.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак.

Выявлено: обучающиеся классов, пришедших на завтрак, моют руки перед едой.

Комиссия проверила соответствие веса макарон и шницеля на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, выданных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Произведена проверка температуры каши и напитка. Выявлено: завтрак был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

Как ни странно, не все обучающиеся ели курицу, а макароны съели практически все.

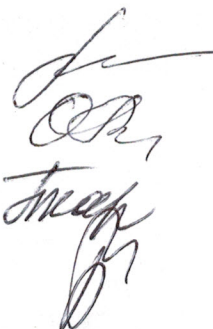
Внешний вид школьной столовой соответствует САНПИН: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Документация (бракеражный журнал, журнал здоровья) заполняется своевременно. Пробы находятся в холодильнике.

Рекомендации:

1. На классных часах провести с обучающимися школы беседы о необходимости и пользы принятия горячей пищи.

Подписи комиссии:



Маркина Н.П.

Ракитина О.С.

Карась Т.М.

Белочкина Н.А.

С актом ознакомлена