

АКТ № 5  
проверки  
организациипитания

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 30 января 2024года, 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);
- техническое состояние торгово-технологического оборудования столовой, эффективность его использования;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации; • наличие суточных проб

Проверка проводилась с 9.25:

- Раздача горячего обеда для учащихся кадетских классов началась в 12.03 по меню.
- Ассортимент соответствует меню (завтрак) на 30.01.2024г.

завтрак	Гор. блюдо	Омлет натуральный	160	42
	Гор. напиток	Чай с сахаром	200	2
	хлеб	Батон	40	3
	закуска			
	Гор. блюдо	Сосиска отварная	50	21
				68

- Меню на 30.01.2024 согласовано и подписано.

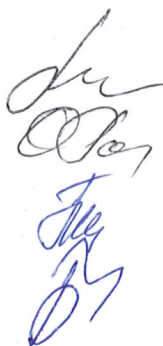
- Количество порций соответствует количеству обучающихся.
- Произведен контроль выхода порций — взвешиванием. Вес порций — соответствует нормам выхода по меню
- Органолептические показатели продукции (цвет, запах) — соответствуют гигиеническим требованиям.
- Жалоб во время приема пищи от детей не поступало.
- Санитарное состояние столовой и кухни — удовлетворительное.
- Качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям.
- Ассортимент продуктов питания и продукции общественного питания разнообразен, качество блюд соответствует нормам.
- Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется бракеражной комиссией.
- Сосиски дети съели все, а омлет на 40% пошел в отходы.
- Ассортимент буфета большой: пицца, пирожки с картофелем, яйцом, мясом, конфитюром, ватрушки, язычки, сочни , сосиска запеченная и т.д.
- Имеются и своевременно оформлены журналы бракеража готовой и сырой продукции. Оформляются медработником, ответственным за организацию питания и поваром-бригадиром.
- Имеются в наличии суточные пробы всех блюд и напитков в отдельном холодильнике за 30.01.2024г.

Выводы:

1. Обратить внимание на питание учащихся на переменах.
2. Классным руководителям 1-11 классов провести работу с учащимися и родителями о значении горячего питания учащихся.

Подписи комиссии:

С актом ознакомлена



Маркина Н.П.

Ракитина О.С.

Карась Т.М.

Белочкина Н.А.