

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Россошинская НОШ»

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ РНОШ, организация работы столовой.

Дата проверки: 19.11.2024г.

Время проверки: 10.10 ч.

Состав комиссии: 1.Хамуева Е.Н.-ответственный по организации горячего питания
2. Черных Н.Г. – родитель учащихся 1,2 класс

Горячий завтрак предоставляется в первую смену, после второго урока в 10.10 ч., время отведения на завтрак -20 минут.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- сотрудник пищеблока в униформе, защитной маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- Температура потребляемых блюд: Каша рисовая молочная + 64, чай с молоком +20.
- 10-дневное меню, утвержденное директором образовательной организации имеется;
- Меню на 19.11.2024, составленное диетсестрой и утверждено директором ОО, соответствует форме и содержанию десятидневному меню.
- Бракеражный журнал готовой продукции ведется диетсестрой ежедневно. В школьной столовой на 19.11.2024г. было предложено: каша рисовая молочная, чай с молоком, хлеб с сыром, яблоко.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша рисовая молочная	0,2	0,2	0,21
2	Чай с молоком	0,2	0,2	0,2
3	Хлеб с сыром	0,06/0,01	0,06/0,01	0,072
4	Яблоко	0,1	0,1	0,11

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При дегустации комиссией отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки.

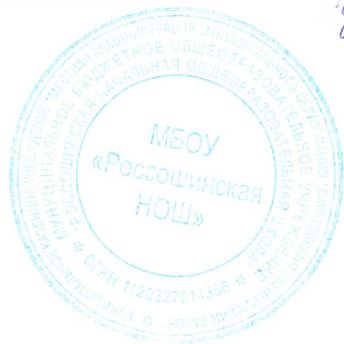
- Энергетическая ценность питания - завтрак 560 ккал
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Качество питания –съели более половины.

-Объем пищевых отходов после приема пищи составил -0,136 г.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии:



Хамуева Е.Н.

Черных Н.Г.