

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: 25.10.2024г.

Время проверки: 10.10 ч.

Состав комиссии: 1.Хамуева Е.Н.-ответственный по организации горячего питания
2. Найканчина 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 пшенная молочная + 65, чай с молоком +22.
- 10-дневное меню, утвержденное директором образовательной организации имеется;
- Меню на 25.10.2024, составленное диетсестрой и утверждено директором ОО, соответствует форме и содержанию десятидневному меню.
- Бракеражный журнал готовой продукции ведется диетсестрой ежедневно. В школьной столовой на 25.10.2024г. было предложено: каша пшенная 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 пшенная 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	0,07
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 547 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 -0,148 г.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии:



Хамуева Е.Н.

Найканчина Н.Г.

- Качество питания — съели более половины.

- Объем пищевых отходов после приема пищи составил -0,148 г.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии:



Хамуева Е.Н.

Найканчина Н.Г.