

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 21.11.2022 г.

**Комиссия в составе:**

- Членов Общественного совета:

1. Бойматова Е.В.
  2. Жиркина Н.И.
  3. Светличнова О.П.
- Телегина А.В., директора школы – интерната № 3  
Зиминой В.Г., медицинской сестры

В ходе проверки выявлено:


1. В столовой на 21 ноября 2022 г. на завтрак была предложена каша манная молочная, масло сливочное, какао с молоком, бутерброд с сыром, масло сливочное, а на обед борщ с капустой и картофелем с мясом, гуляш из говядины, картофельное пюре, салат из моркови с яблоком, компот из сухофруктов, хлеб ржаной, хлеб пшеничный.
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций:  
При взвешивании 2 порций каши манной молочной и 2 порций борща с капустой и картофелем с мясом, полученная масса равнялась 500 г и 500 г борща с капустой и картофелем с мясом, что соответствует норме (выход готового супа молочного с макаронными изделиями 250 г, а выход готового борща с капустой и картофелем с мясом 250 г).  
При дегустации отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым нормам.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Организация питания:  
Меню ежедневного горячего питания размещено на информационном стенде при входе в столовую;  
организован ежедневный контроль соответствия ежедневного меню;  
санитарное состояние зала столовой соответствует нормам;  
соблюдается график посещения столовой и закреплены определенные столы за каждым классом;  
У входа в столовую стоят дежурные взрослые и дети. Обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Имеются две сушилки для рук. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест всем детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.  
Стол чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.  
После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.  
Ежедневно оставляется суточная проба;  
Имеется на линии раздачи термометр для контроля температуры блюд.
5. Имеются журналы:
  - Бракеражный;
  - Сырой продукции;
  - Витаминизации;
  - Осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока;
  - Учета температурного режима холодильного оборудования;
  - Учета температурного режима и влажности складских помещений;
  - Бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.Учащиеся (дежурные) накрывают столы до начала перемены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ комиссии: предложить родителям продолжать дома беседы о правильном питании.

ВЫВОД: Организация питания соответствует всем требованиям СанПиН.

**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

- Члены Общественного Совета:

1. Бойматова Е.В.  « 21 » 11 2022 г.
  2. Жиркина Н.И.  « 21 » 11 2022 г.
  3. Светличнова О.П.  « 21 » 11 2022 г.
- Телегин А.В., директор школы – интерната № 3  « 21 » 11 2022 г.  
Зиминая В.Г., медицинская сестра  « 21 » 11 2022 г.