

**АКТ №1**  
**проверки школьной столовой МКОУ Горнобалыклейской СШ**  
**комиссией по питанию**

от 22 сентября 2023 года

Комиссия в составе:

Блохиной А.А., председателя общешкольного родительского комитета, родительницы 10 класса

Харлашиной Е.И., родительницы 6 класса, Родионовой Н.Г., кл. руководителя 1 класса

Павловой Л.Н., директора школы

Карповой Т.П., заведующей хозяйством, ответственной за питание, Смирновой О.А. повара, представителя ООО «Союз-К»

составили настоящий акт в том, что 22 сентября 2023 года в 10 часов была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10<sup>10</sup> – 10<sup>30</sup> (2 перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) 22 сентября соответствует пятнице 1 недели основного 10дневного меню обучающихся возрастной группы 7-11, 12-18 лет. Горячий завтрак состоял из: рагу из птицы (курица), огурца свежего, чая с сахаром и лимоном, хлеба пшеничного.

Ежедневное меню предварительно выставлено на школьный сайт, вывешено на стенде в столовой.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании 3 порций рагу и 3 порций огурца, полученная масса равнялась 600 г рагу и 180 г огурца свежего, что соответствует норме (выход готового рагу – 200г, выход огурца свежего -180 г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: в столовой находится дежурный, столы накрываются заранее, потоки питающихся разведены по времени.

Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом, дез. средством.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Столбы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

5) Комиссия посетила пищеблок. На кухне порядок, кухонные работники в чистой спецодежде, перчатках. Оборудование в рабочем состоянии. Имеется холодильник для проб. Со всех блюд, заявленных в меню, взяты пробы с указанием даты, времени, наименования блюда, подписью. Осмотрена посуда в которой готовится продукция, а также сопроводительные документы на продукты, полуфабрикаты: накладные, бирки.

Проведена оценка не съедаемых остатков, проведено взвешивание. Установлен удельный вес несъеденной пищи – 6% (2,200 кг от общей массы поступивших продуктов 39,200 кг).

Комиссия в ходе проверки заполнила чек-лист (прилагается).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Проводить в школе и дома беседы о правильном питании. Следить за соблюдением санитарных норм и правил. Питание должно строго соответствовать 10дневному меню. Ежедневно заполнять журналы. Соблюдать графики питания.

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

Блохина А.А. *А.А. Блохина*

Родионова Н.Г. *Н.Г. Родионова*

Харлашина Е.И. *Е.И. Харлашина*

Смирнова О.А. *О.А. Смирнова*

Павлова Л.Н. *Л.Н. Павлова*

Карпова Т.П. *Т.П. Карпова*