

Акт № 5

проверки школьной столовой МБОУ СОШ № 12 комиссией по контролю организации питания обучающихся.

от 9 февраля 2024 г.

Комиссия в составе:

Салахутдинова Э.К. _____ (ФИО, подпись)

Иванова А.А. _____ (ФИО, подпись)

Иванов А.А. _____ (ФИО, подпись)

Составили настоящий акт в том, что в 10 ч.00 мин., в школьной столовой МБОУ «СОШ №12», была проведена проверка качества питания.

Время проверки: 10 ч.00 мин. (20 минут перемена) - I смена

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток	Санитарно – техническое содержание обеденного зала соответствует норме, состояние обеденной мебели – удовлетворительное, столовая посуда соответствует норме (без сколов), наличие салфеток.
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	На момент проверки все сотрудники пищеблока были в форменной одежде.
Соблюдение детьми правил личной гигиены. Созданы условия для мытья и дезинфекции рук.	В школе созданы условия для мытья и дезинфекции рук (10 раковин, 4 сушилки для рук, 1 дезинфектора, 9 дозаторов мыла).
Температура подачи блюд	Соответствует норме. Салат «Картофельный» с зеленью 18°, наггетсы из филе птицы 70°, чай из шиповника 85°
Весовое соответствие блюд	Соответствуют
Наличие (отсутствие) в меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	Отсутствуют.
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)	Для учащихся организовано дополнительное питание через линию раздачи и буфет.
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда соответствуют утвержденному меню.
Длительность перемен для приема пищи	20 минут.

Соответствие количества посадочных мест количеству одновременно питающихся детей	Соответствует. Одновременно принимали пищу 132 человека.
Обеспечены ли питанием дети с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и каким образом	Производится замена блюд. Отдельное меню.
Суммарное количество пищевых отходов в % формула (1), объем и вид пищевых отходов после приема пищи	9,1 %

Организация питания: Организацию питания осуществляет АОО «КОП», столовая работает на сырье, имеется ежедневное меню.

Предложения: нет

С актом ознакомлен (а):

Директор МБОУ СОШ № 12



И.В. Ращупкина