

Акт № 1

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

от 07 сентября 2023 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 проверка качества питания в школьной столовой. В 09.20 мин. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 09.ч.20 (20 минут перемена) - 1 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 из помидор и огурцов 18°, борщ 80°, картофель отварной 80°, котлета из минтая 85° Чай с лимоном 80°
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 120 человек.
Обеспечены ли питанием дети с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и каким образом	Производится замена блюд.
Суммарное количество пищевых отходов в % формула (1), объем и вид пищевых отходов после приема пищи	10.1 %

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. Рашупкина