

Акт № 1

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

от 16 сентября 2024 г.

Комиссия в составе:

Салахутдинова Э.К. _____ (ФИО, подпись)

Иванова А.А. _____ (ФИО, подпись)

Гусейнова К.Р. _____ (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 из бел. капусты с зеленью 18°, картофель отварной, котлета по-Ноябрьски 75°, Компот из с/ф 80°, хлеб. |
| 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 одномоментно питающихся детей | Соответствует. Одномоментно принимали пищу 121 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 | 9,3 % |

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