

Акт № 1

контроля за организацией безопасного питания обучающихся в школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Варьеганская общеобразовательная средняя школа»

с. Варьеган

21.09.2022 г.

1. Назначение помещения – школьная столовая МБОУ «Варьеганская ОСШ»

2. Адрес места нахождения – ул. Центральная, д. 23, с. Варьеган

В соответствии с постановлением администрации района от 26.04.2019 года № 925 «Об общественном контроле организации питания в муниципальных образовательных учреждениях района», в целях осуществления контроля за организацией бесперебойного процесса предоставления обучающимся горячего питания, в том числе бесплатного для учащихся 1-4 классов, на основании плана контроля качества питания муниципального бюджетного образовательного учреждения «Варьеганская общеобразовательная средняя школа» на 2022/2023 учебный год, утвержденного приказом директора от 31.08.2022 № 303-о «Об организации контроля за работой школьной столовой», комиссией в составе:

Кропачева К.А., представитель родительской общественности;

Дзайнуков М.И., социальный педагог;

Девлетбиева Р.И., классный руководитель начальных классов;

Черкасава Н.В., бухгалтер;

Курманалиева Г.Х., заместитель директора по МР

составили настоящий акт о том, что 21.09.2022 года была проведена проверка школьной столовой.

Цель проверки - контроль за организацией бесперебойного процесса предоставления обучающимся МБОУ «Варьеганская ОСШ» горячего питания.

Время проведения проверки:

09.10 (1 перемена – организовано питание для 1-4 классов, 5А-9А классов)

10.10 (2 перемена – организовано питание для 5-11 классов)

12.00 (4 перемена – организовано питание для 1-4 классов, 5А-9А классов)

12.55 (5 перемена – организовано питание для 5-7 классов)

13.50 (6 перемена – организовано питание 8-11 классов)

В ходе проверки выявлено:

1. В меню на завтрак обучающимся 1-4 классов (7-11 лет) было предложено: вареники ленивые – 130 гр., чай с сахаром – 200 гр., батон – 35гр., масло – 7 гр.

В меню на завтрак обучающимся 5-9 классов (12-16 лет) было предложено: вареники ленивые – 150 гр., чай с сахаром – 200 гр., батон – 40гр., масло – 7 гр.

2. В меню на обед обучающимся 1-4 классов (7-11 лет) было предложено: Икра морковная – 60 гр., суп картофельный с клецками – 200 гр., фрикадельки в соусе – 80 гр., каша гречневая – 150 гр., напиток из кураги-200гр., хлеб ржаной – 40 гр., хлеб пшеничный – 40 гр.

1. В меню на обед обучающимся 5-9 классов (12-16 лет) было предложено суп

Икра морковная – 100 гр., суп картофельный с клецками – 250 гр., фрикадельки в соусе – 90 гр., каша гречневая – 150 гр., напиток из кураги-200 гр., хлеб ржаной – 50 гр., хлеб пшеничный – 50 гр.

1. Контрольное взвешивание на соответствие выхода блюд соответствует СанПиН.
2. Пробы с контрольного блюда соответствуют норме. Предоставленные блюда имеют аппетитный вид, приятный запах, и соответствующий цвет.
3. Термометрия подаваемых блюд соответствует СанПиН.
4. Объем отходов за день составил 15 литров, что не превышает нормативов образования отходов (не более 20%).
5. Санитарно –гигиеническое состояние пищеблока, помещения обеденного зала школьной столовой соответствует СанПиН, сотрудниками пищеблока соблюдается масочный режим, ношение перчаток.

Выводы:

1. Организация и качество питания соответствуют требованиям сбалансированного рациона обучающихся.
2. Санитарное состояние помещения столовой соответствует СанПиН.
3. Ведение документации (меню, Журнал бракеража готовой продукции) – без замечаний.

Предложения:

Классным руководителям продолжить беседу по пропаганде здорового сбалансированного питания среди обучающихся и родителей с целью 100% охвата горячим питанием обучающихся МБОУ «Варьеганская ОСШ».

Члены комиссии общественного контроля:

М.И. Дзайнуков
Р.И Девлетбиева
К.А. Кропачева
Н.В. Черкасова
Г.Х. Курманалиева