

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
МАОУ Старской СОШ

от 13 ноября 2023 года

Комиссия в составе:

Бирюковой Н.В., председателя родительского комитета

-Бычковой Т. Н., социального педагога школы, составили настоящий акт в том, что 13 ноября 2023 года в 09.45 была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ Старской СОШ.

В ходе проверки выявлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.(маски, перчатки, чепцы).

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудования и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества- имеются.

В меню на 13.11.2023 г. был включен завтрак состоящий из:

Завтрак

(1-4 классы, 86,50 руб)

120	Яблоки	19-15
60	Филе курицы запеченное	47-75
150	Макаронные изделия отварные	13-60
200/15/7	Чай с лимоном.	6-00
Итого за завтрак		86-50

Завтрак 1 (на 62 руб)

50	Филе курицы запеченное	40-00
20	Хлеб ржаной	1-57
130	Макаронные изделия отварные	11-58
200/15	Чай с сахаром.	3-85
12	Печенье	5-00
Итого за завтрак		62-00

Обед (группа продленного дня)

230	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	10-07
-----	------------------------------	-------

50	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ птицы	27-15
110	Рис отварной.	12-36
200/15	Чай с сахаром.	3-85
20	Хлеб ржаной	1-57
Итого за обед		55-00

Члены комиссии взяли на контрольное взвешивание следующие блюда:

Яблоки свежие – 120 г
 филе курицы запеченное – 60 г
 макаронные изделия отварные – 150 г

При взвешивании вышеперечисленных блюд комиссией нарушений не выявлено. Внешний вид школьной столовой производит приятное впечатление, столы чистые, работает все освещение. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Рекомендации:

1. Классным руководителям усилить контроль за соблюдение санитарных правил перед едой.
2. Заведующей составлять меню в соответствии с нормами САНПИН (учитывая калорийность блюд).

3. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Социальный педагог _____



Т.Н. Бычкова