

## АКТ

### проверки школьной столовой бракеражной комиссией МАОУ Старской СОШ

от 06 сентября 2023 года

Комиссия в составе:

Бычковой Т.Н. - социального педагога школы, Бочаровой Т.А. - фельдшера школы, Анашкиной Е.П. - родителя ученика школы, осуществили 06 сентября 2023 года проверку школьной столовой

Формы проведения проверки:

1. Визуальный осмотр помещений и оборудования пищеблока и оборудования столовой.
2. Работа с документацией, регламентирующей деятельность школьной столовой.
3. Анализ меню школьной столовой.
4. Контрольное взвешивание блюд.

В ходе проверки выявлено:

1. Внешний вид школьной столовой соответствует СанПин: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Количество столовых приборов соответствует количеству учащихся.

У работников имеются медицинские книжки с допуском к работе.

Моющие и дезинфицирующие средства имеются в полном объеме.

Технологическое оборудование находится в исправном состоянии.

2. Имеется вся необходимая документация согласно нормам СанПин:

бракеражный журнал готовых блюд, журнал витаминизации третьих блюд, журнал температурного режима, журнал здоровья.

В обеденном зале на стенде имеется примерное двухнедельное меню, график питания, график дежурства учащихся, приказ об организации питания в 2023-24 учебном году.

3. Примерное двухнедельное меню утверждено Роспотребнадзором.

Школьный буфет предлагает учащимся выпечку, соки в одноразовых упаковках.

4. В меню на 06.09.2023 г. был включен :

75	КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ	39-97
20	Горошек консервированный	9-48
150	Пюре картофельное.	18-67

200/15/7	Чай с лимоном.	5-77
30	Хлеб ржаной	1-90
Итого за завтрак		75-79
70	КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ	38-20
145	Пюре картофельное.	18-05
200	Чай с сахаром.	3-85
30	Хлеб ржаной	1-90
Итого за завтрак		62-00

**Обед (ОВЗ, 1-4 классы)**

220	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	10-55
45	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ птицы	26-26
115	Рис отварной.	11-76
200	Чай с сахаром.	3-85
25	Хлеб ржаной	1-58
Итого за обед		54-00

Члены комиссии взяли на контрольное взвешивание следующие блюда:

- котлеты из свинины – 70 г
- пюре картофельное – 145 г
- хлеб ржаной – 30 г

При взвешивании вышеперечисленных блюд комиссией нарушений не выявлено.

Рекомендации:

1. Расширять ассортимент буфетной продукции.
2. Классным руководителям рекомендовать вести активную работу по увеличению охвата организованным горячим питанием.

Социальный педагог \_\_\_\_\_ Т.Н. Бычкова

