

Акт проверки горячего питания администрацией МОАУ «СОШ №17»

Цель проверки: оценка эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания.

Дата проверки 5.09.2022

Состав администрации: Вихрова Е.Ю. – директор; зам. директора по УВР Жумагазина Ж.А., Абзелилова А.С., Виноградова Т.А., зам. директора по ВР Кальдяева Н.В., соц. Педагог Звонова Е.А.

Количество обучающихся всего 618, 1-4 класс 245, 5-11 класс 195

Тип пищеблока: буфет-раздаточная

Количество посадочных мест: 60

№п/п	Показатели проверки (мониторинга)	Результаты
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню <i>Каша овсяная пышная с маслом (мол.)</i> <i>Яблоко</i> <i>Панка с шоколом</i> <i>Шоко пшеницы</i>	<i>200/5 +</i> <i>200</i> <i>200</i> <i>и 41</i> <i>соответствует.</i>
2	Наличие контрольного блюда на раздаче.	<i>имеется</i>
3	Соответствие веса готовых блюд весу, заявленному в меню.	<i>соответствует</i>
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели столовой посуды и т.д.). Оформление обеденного зала.	<i>удовлетворит</i>
5	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	<i>содержит</i>
6	Наличие и состояние рабочей одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	<i>имеется в шл.</i>
7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	<i>215-200г</i>
8	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.	<i>не одобряют. Кашу</i>
9	Соблюдение графика питания обучающихся и графика дежурства классных руководителей <i>(записать на совещании)</i>	<i>не все кл. рук. были в столовой</i>
10	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	<i>соответствует</i>
11	Соблюдение способов транспортировки	<i>соблюдены</i>
12	Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты)	<i>имеются</i>
13	Учетно-отчетная документация (журнал бракеража, журнал здоровья.)	<i>ведет в обратн</i>
14	Журнал витаминизации готовых блюд	<i>имеется</i>
15	Условия хранения продуктов.	<i>содержит</i>
16	Отбор суточных проб и их хранение	<i>принимал в холодильнике</i>

Замечания *Замечания к кл. руководителям! находились в столовой во время приема пищи вместе с классом. Не все были мыли руки.*

Предложения *Провести работу (беседа) по соблюдению сан-гигиен. требований, а также по поводу мытья рук.*

ФИО проверяющих Звонова Е. А. Вихрова Е. Ю. 