

Акт
по итогам проведения контроля за условиями организации
питания обучающихся в МБОУ СОШ с.Раздзог

19.09.2023.

Время: 12.40

Нами членами комиссии в составе:

1. Мамукаева З.Х. — директор школы;
2. Канукова Ф.К. — ответственная по питанию
3. Хосонова О.В. — член бракеражной комиссии проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой МБОУ СОШ СОШ с.Раздзог.

В ходе проверки выявлено:

- В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
- Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.
- В обеденном зале находится чайник с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

Обеденный зал столовой школы оборудован на 24 посадочных мест.

В школе обучается - 42 детей, в том числе:

- 20 человека начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки;
- 20 человек льготной категории получают также бесплатные завтраки.

Школьной столовой на 19 сентября 2023 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

- Запеканка из творога с соусом вишневым
- чай с сахаром
- хлеб пшеничный
- яблоко

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание. Недовеса порций не выявлено.

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей.

Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1 Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Мамукаева З.Х.



Канукова Ф.К.



Хосонова О.В.



С актом ознакомлены:

Кладовщик -



Повар -



Помощник повара-

