

АКТ
проверки работы столовой МБОУ ЦО № 57

От 16.12.2024г.

Настоящий акт составлен комиссией в следующем составе:

Ответственный за питание Павлова А.Н.

Заместитель директора по ВР Строгова О.Ю.

Представитель родительского комитета Шааб Л.Ф.

Выявлено: меню состоит из:

Горячий завтрак (для обучающихся начальных классов):

1. Каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом сливочным – 250
2. Какао с молоком – 200
3. Батон нарезной – 30
4. Сыр - 20

Обед (для обучающихся из нуждающихся в социальной поддержке семей 5-11-х классов, ОВЗ, СВО):

1. Салат из свеклы с растительным маслом - 100
2. Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне – 250
3. Сосиска отварная – 100
4. Макароны отварные со сливочным маслом - 180
5. Компот из свежих плодов – 180
6. Хлеб ржаной - 20
7. Хлеб пшеничный (батон) - 30

Обед (для обучающихся из нуждающихся в социальной поддержке семей 1-4-х классов):

1. Салат из свеклы с растительным маслом - 60
2. Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне – 200
3. Сосиска отварная – 90
4. Макароны отварные со сливочным маслом - 150
5. Компот из свежих плодов – 180
6. Хлеб ржаной - 20

Горячий завтрак (для обучающихся ОВЗ 5-11- классов):

1. Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено) – 250
2. Какао с молоком – 200
3. Батон нарезной – 30
4. Сыр - 20

Меню утверждено подписью директора школы

Члены комиссии провели проверку на перемене после 2-го урока в 10.20 – завтракали учащиеся 2абвг, 3абвг классов.

В 10.15 за 5 минут до начала перемены сотрудники столовой накрыли столы.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак. Выявлено: обучающиеся классов, пришедших на завтрак, моют руки перед едой, сушат в электрических сушилках для рук.

Комиссия проверила соответствие веса блюд на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 5 тарелок, изъятых с разных столов. Выявлено соответствие веса продукту указанному в меню. Произведена проверка температуры блюд. Выявлено: завтрак был подан на столы в горячем состоянии.

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

Ведется следующая документация:

- Журнал здоровья персонала столовой
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд и сладких блюд
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал бракеража пищевых продуктов и доброкачественности скоропортящихся продуктов
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал регистрации измерения температуры сотрудников для профилактики коронавирусной инфекции
- Журнал осмотра противопожарного состояния помещений перед закрытием
- Журнал учета работы бактерицидных ламп
- Журнал-график проведения уборки на пищеблоке ЦО
- Журнал инструктажа по технике безопасности
- Журнал обработки (дезинфекции) посуды и обработки поверхностей для предупреждения распространения инфекций.

Рекомендации:

На классных часах провести с обучающимися начальной школы беседы о необходимости и пользы принятия горячей пищи.

Подписи членов комиссии:

Ответственный за питание



Павлова А.Н.

Заместитель директора по ВР



Строгова О.Ю.

Представитель родительского комитета



Шааб Л.Ф.