

Акт № 2
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 9 ноября 2020 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Иванова Г.Б. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 8 класса.

Членами комиссии согласно режиму организации очного обучения на 2020-2021 учебный год с графиком питания из приказа № 33 «Об организации работы МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка по требованиям СП 3.1/2.4.3598-20» проведена проверка школьной столовой с целью контроля санитарно-гигиенического состояния пищеблока, качества организации питания обучающихся.

В ходе проверки выявлено:

Меню состоит из:

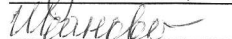
Завтрак:	
Салат из морской капусты	1/0.05
Макароны отварные	1/200
Куры тушеные в соусе	1/100
Сыр сливочный	1/0.012
Хлеб пшеничный	1/0.05
Молоко 3.2% (1-4)	1/200
Сок 0.2 (5-11)	1/200
Чай	1/200

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии.
2. Пищеблок в полной мере обеспечен моющими и дезинфицирующими средствами, уборочный инвентарь промаркирован.
3. Выдача блюд, столовых приборов осуществляется путем индивидуальной раздачи, штучные изделия накрываются на столы индивидуально для каждого обучающегося.
4. Проверен вес блюд. Вес соответствует заявленному в меню. Взвешивание остатков пищи показало, что максимальный вес не съеденной пищи составляет 24 грамма (4%). Чаще всего остаётся чай и салат из морской капусты.
5. Проводится дезинфекция кухонной посуды, столовых приборов после каждого приёма пищи.
6. Соответствующая документация ведётся. Посуда, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарным нормам. Работники пищеблока во время работы пользуются фартуками, косынками, перчатками, масками.
7. В наличии информационный стенд с необходимой информацией. Меню вывешено в общем зале
8. Имеется достаточное количество посуды и кухонного инвентаря для организации питания.

Выводы: организацию питания школьной столовой считать удовлетворительной.

Члены комиссии:

 / Болсуновская Т.П.
 / Иванова Г.Б.

/ Неделько Н.В.
 / Пилипенко Л.А.
 / Корчевная О.А.
 / Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:

/ Шрейдер Н.М.