

АКТ № 14

по итогам проведения контроля организации и качества питания
в МБОУ города Кургана «Средняя общеобразовательная школа № 49»

от 04.04 2022 года

Время: 9.50 час

Мы, нижеподписавшиеся, члены Комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся в школе, в составе:

1. Пестерева Л.В., председатель комиссии;
2. Менщикова Н.Н., ответственная за питание;
3. Янкина Е.А., представитель родительской общественности от 7а класса
4. Тупикина О.С., представитель родительской общественности от 8а класса

составили настоящий акт о том, что был проведён контроль организации и качества питания обучающихся в МБОУ города Кургана «Средняя общеобразовательная школа № 49» в школьной столовой.

Меню: 1. Бутерброд геркулесовый - 50
2. каша манная пшеница 200/10
3. Сок - 200
4. какао на молоке - 200
5. Желе желе-мол - 20

На момент проверки установлено:

В данное время принимали пищу обучающиеся 1 смены 1а, 1б, 1в классов в количестве 80 человек.

- для приема пищи в расписании занятий предусмотрено достаточное время – 10 минут;
- в наличии имеется/ не имеется график (питания) приёма пищи обучающимися, питание обучающихся разведено по времени в соответствии с требованиями СанПиНа;
- в наличии/ не имеется контрольное блюдо;
- санитарное состояние пищеблока соответствует/не соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках, не имеется униформы, защитных масок и перчаток; - да
- созданы/ не созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены: предусмотрено 9 раковин для мытья рук, антисептик, бумажные полотенца, электрическая сушилка для рук;
- в обеденном зале чисто/не убрано, количество посадочных мест соответствует количеству обучающихся, принимающих пищу/ не имеется достаточного количества посадочных мест;
- кухонная посуда промаркирована/ не промаркирована, кухонный инвентарь чистый/грязный, без сколов и трещин/ имеются сколы, трещины;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность/ не имеется соответствующей документации;
- составленное меню и качество приготовления пищи соответствуют/ не соответствуют требованиям;
- блюда поданы в горячем/холодном виде;
- раздаточная порция соответствует/не соответствует объему контрольного блюда;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов, двухразовое горячее питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей - инвалидов; - да
- количество несъеденных остатков блюд составило примерно 648 г, что составляет 3 % расчёт произведен по формуле:

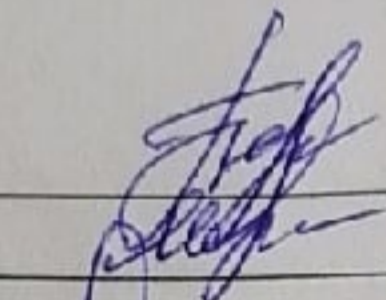
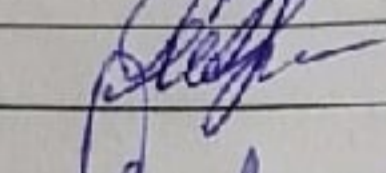
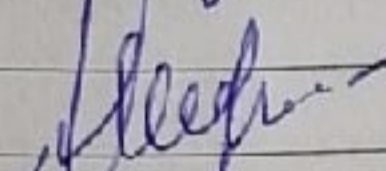
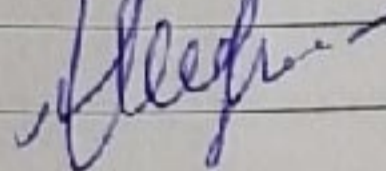
$$\text{объем несъеденных блюд} = \frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюда на одного ребёнка} \times \text{количество детей}} \times 100\%$$

масса блюда на одного ребёнка X количество детей

Заключение Комиссии:

Организация горячего питания обучающихся школы соответствует/не соответствует санитарно – эпидемиологическим нормам и правилам СанПиН. Обучающиеся обеспечены/не обеспечены питанием, соответствующим их возрастным физиологическим потребностям.

Члены Комиссии:

Пестерева Л.В.

Менщикова Н.Н.

Тупикина О.С.

Янкина Е.А.