

**АКТ**  
**ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**  
от «12» декабря 2022 г

**Комиссия в составе:**

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;  
Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;  
Палубенко Т.Е. - учитель начальных классов.  
Яценко Н.Д. - представитель школьного родительского комитета;

**При посещении столовой было проверено следующее:**

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд предоставленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1);
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

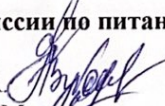
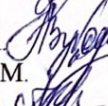
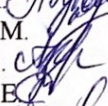

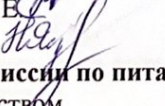
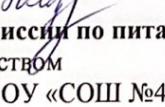
**В ходе проверки комиссия установила:**

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:  
Омлет натуральный с маслом сливочным (105/9), печенье «Овсяное» (17 г), какао с молоком и витаминами - соответствуют заявленному весу, а вот сыр «Российский», хлеб ржано-пшеничный не соответствуют заявленному весу ( 30 г, 18, 25 и т.д).
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиНа в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц.педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

**Предложение и рекомендации.**

1. Классным руководителям провести беседы о личной гигиене учащихся при посещении школьной столовой.

**Члены комиссии по питанию:**

Серенко Е.В.   
Зубарева А.А.   
Голицына М.М.   
Киселева Е.В.   
Палубенко Т.Е.   
Яценко Н.Д. 

**С актом комиссии по питанию ознакомлены:**

Зав. производством  
Директор МБОУ «СОШ №46»



Н.Д.Сысоева  
Е.М.Перепечко

**АКТ**  
**ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**  
от «26» декабря 2022 г

**Комиссия в составе:**

Серенко Е.В. – заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;  
Зубарева А.А., Голицына М.М., Киселева Е.В. – социальные педагоги;  
Палубенко Т.Е. - учитель начальных классов.  
Яценко Н.Д. - представитель школьного родительского комитета;  
составили настоящий акт в том, что 26 декабря 2022 года в 9.30 мин. была проведена проверка по организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №46» г. Брянска.

**При посещении столовой было проверено следующее:**

- санитарное состояние обеденного зала,
- наличие достаточного количества посуды для приема пищи,
- качество приготовленной и выдаваемой пищи,
- соответствие выдаваемых блюд с составленным меню по утвержденному 15-дневному меню,
- стоимость питания и соответствие блюд представленных в меню (вес, калорийность) (Приложение №1),
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдения сроков их реализации;
- ведение бракеражного журнала и ежедневный контроль питания в школьной столовой.

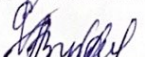


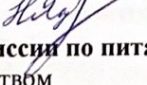
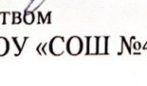

**В ходе проверки комиссия установила:**

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
2. Наличие достаточного количества посуды.
3. Качество приготовленной и выдаваемой пищи соответствует нормам.
4. Питание осуществляется по 15-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором, а также и.о. директора школы. Проверка ежедневного меню показала, что заведующая производством Сысоева Н.Д. придерживается и соблюдает утвержденное 15- дневное меню.
5. Было произведено контрольное взвешивание заявленных в меню блюд:  
Каша вязкая молочная из пшенной крупы с маслом сливочным – 200/10, бутерброд с сыром (17/527), чай с сахаром - соответствуют заявленному весу, а вот груши не соответствуют заявленному весу ( 60 г, 65 г, 80 г и т.д).
6. Изготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день изготовления.
7. Продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПина в специально отведенных помещениях, выдерживается температурный режим хранения в морозильных камерах и холодильниках. Приборы измерения температурного режима морозильных камер в рабочем состоянии. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
8. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется соц. педагогом школы Зубаревой А.А., в том числе проводится бракераж готовой продукции ежедневно. Записи проверок ведутся регулярно в бракеражном журнале.

**Предложение и рекомендации.**

1. Классным руководителям провести беседы о личной гигиене учащихся при посещении школьной столовой.

**Члены комиссии по питанию:**

Серенко Е.В.   
Зубарева А.А.   
Голицына М.М.   
Киселева Е.В.   
Палубенко Т.Е.   
Яценко Н.Д. 

**С актом комиссии по питанию ознакомлены:**

Зав. производством  
Директор МБОУ «СОШ №46»



Н.Д. Сысоева  
Е.М. Перепечко