

Акт № 1 административного контроля по организации питания обучающихся
в МОУ СОШ № 1 пгт. Новокручининский

« 10 » января 20 22 г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. Хан-Чин-Ра Оксана Александровна - соиз. педагога
2. Юдиной Виктории Михайловны - зам. директора по ВР
3. Бродеску Мария Николаевна

провела проверку организации питания.

Общее количество обучающихся в ОО: 383

Количество посадочных мест в обеденном зале: 130

Охват горячим питанием:

обучающихся 1-4 классов – 154 / 118

обучающихся 5-9 классов – 203 / 80

обучающихся 10-11 классов – 26 / 10

Льготные категории обучающихся, пользующихся школьным питанием, их количество:

Дети с ОВЗ – 35 / 5 + 19

Дети из малоимущих семей – 57 / 24

В результате проверки выявлено следующее:

- Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий имеется/не имеется.
- Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню соответствует/ не соответствует.
- Качество готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.) соответствует/ не соответствует.
- Фактический вес порций готовых блюд заявленному в меню соответствует/ не соответствует.
- Суточные пробы в промаркированной посуде имеется/не имеется.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется, заполнен/не заполнен.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели более половины/съели всё.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (перчатки, спецодежда, маски) соблюдается /не соблюдается.
- Санитарное состояние обеденного зала соответствует/ не соответствует.
- Санитарное состояние пищеблока соответствует/ не соответствует.
- Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья) соответствует/ не соответствует.
- Режим мытья рук обучающимися соблюдается /не соблюдается.
- Дежурный учитель по столовой присутствует на всех переменах
- Сопровождение учащихся учителями

Классные руководители заранее подают заявки в столовую и присутствуют в нужное время в обеденном зале вместе со своими классами.

Предложения: Увеличить ассортимент продуктов, чтобы меню было разнообразнее, добавлять больше содержащих витамин овощей и фруктов, увеличить объём порций (особенно для 9-11 средней и старшего звена) Бюджетные порции дорогие и не каждый может себе позволить (особенно в выходные).

Настоящий акт составлен по результатам административного контроля по организации питания.

Члены комиссии:

Хан-Чин-Ра О.А.
Юдина В.М.
Бродеску М.Н.

С актом ознакомлены:

Заведующий производством

Ответственный за организацию питания

Гришкова