

## АКТ

### проверки организации школьного питания общественной комиссией по контролю за организацией питания обучающихся в НРМОБУ «Чеускинская СОШ»

от 22.10.2024 год

#### Комиссия в составе:

1.	Котова Т.Г.	Член муниципального общественного совета по развитию образования Нефтеюганского района, депутат Думы Нефтеюганского района, председатель Комиссии
2.	Бабина Е.М.	Начальник отдела обеспечения безопасности образовательных учреждений департамента образования Нефтеюганского района, секретарь Комиссии
3.	Чугунова О.В.	Методист отдела обеспечения безопасности образовательных учреждений департамента образования Нефтеюганского района
4.	Шехирева И.В.	Директор НРМОБУ «Чеускинская СОШ»
5.	Дмитрук И.Ю.	педагог библиотечарь, ответственная за организацию питания НРМОБУ «Чеускинская СОШ»
6.	Скурепова С.Р.	Представитель родительской общественности
7.	Бетехтина Л.А.	Представитель родительской общественности
8.	Ложникова С.В.	Медсестра ОДШУ
9.	Заляев В.Г.	Член партии «Единая Россия»
10.	Курочкина Т.Я.	Ведущий специалист администрации с.п. Сингапай

составили настоящий акт в том, что 22.10.2024г. в НРМОБУ «Чеускинская СОШ» была проведена проверка по осуществлению общественного контроля за организацией питания.

Проверка проведена по следующим направлениям:

- наличие перспективного меню: **имеется**
- наличие ежедневного, утвержденного меню на стенде: **имеется**
- соответствие меню: **соответствует**

Наименование блюда	Органолептические свойства		Выход в соответствии с меню, в граммах	Фактический выход, в граммах
	Вкусовые качества	Соблюдение температурного режима (t блюда при раздаче, соответствует/не соответствует)		
Макаронны отварные с маслом	макаронны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, в меру плотные, белые с кремовым оттенком. Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый.	соответствует	150	150
Салат «Степной»	овощи уложены горкой, все овощи единой нарезки, равномерно перемешаны, отделяются друг от друга, вкус свойственный входящих в состав продуктов, в меру кисло соленый.	Соответствует	60	60
Биточек по – белоруски	биточек кругло-приплюснутой формы, на разрезе серовато коричневым с белами вкраплениями яйца, вкус, запах	соответствует	75	75

	характерный для жареных изделий из мясной котлетной массы с ароматом и привкусом репчатого лука, консистенция мягкая, плотная.			
Чай с сахаром	чай аккуратно налит в бокал, настой яркий, прозрачный, интенсивный, вкус сладкий, без посторонних запахов	соответствует	200	200
Хлеб 1 сорт	Мягкий, свежий, нарезка ровная,	соответствует	30	30
Яблоко	Вкус натурального яблока, целое	соответствует	85	85

- санитарное состояние обеденного зала: соответствует требованиям
  - санитарное состояние столовой посуды: соответствует требованиям
  - внешний вид сотрудников столовой: имеется, чистая, соответствует
  - условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися: условия имеются правила соблюдаются
  - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд: имеется, чистая, соответствует
  - наличие суточных проб: имеются в полном объеме
  - ведение бракеражного журнала: журнал ведется ежедневно
  - объём отходов после приема пищи: соответствует норме
  - соблюдение графика посещения столовой: график имеется режим работы соблюдается
  - удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по выборочному опросу детей: вкусовые предпочтения учитываются, при опросе комиссии учащиеся удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд
- Информирование родителей и детей о здоровом питании: информация размещена на сайте ОУ, информационных стендах школы

#### **Замечания:**

по качеству готовых блюд: отсутствуют

по соблюдению санитарных норм: отсутствуют

#### **Общая оценка организации питания обучающихся в школьной столовой:**

Рацион питания детей соответствует утвержденному меню, имеется меню дня, санитарное состояние обеденного зала хорошее, прием пищи осуществляется в соответствии с графиком, качество готовой продукции соответствует нормативным требованиям.

Питание осуществляется на основании двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Для мытья рук имеются раковины, жидкое мыло. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.

Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.

В обеденном зале каждый стол накрыт отдельно для класса, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает.

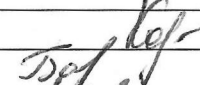
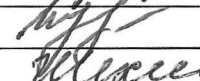
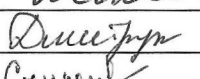
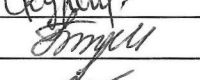
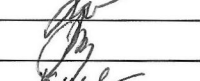
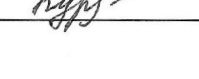



С актом ознакомлен: повар - бригадир  
должность

Лынова О.А.  
Ф.И.О.



подпись

Подписи:

Котова Т.Г.	
Бабина Е.М.	
Чугунова О.В.	
Шехирева И.В.	
Дмитрук И.Ю.	
Скурепова С.Р.	
Бетехтина Л.А.	
Ложникова С.В.	
Заляев В.Г.	
Курочкина Т.Я.	