

**Акт № 2 от 22.09.2023**

**проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией и качеством питания  
в МБОУ «СОШ №2 с УИОП»**

**корпус ул. Орджоникидзе, 35**

Комиссия в составе:

1. Швалева П.И, заместитель директора по АХР, председатель
2. Владимирова Е.в, член комиссии, учитель
- 3 Никулева А.Д, представитель от родительской общественности 1 кл

в присутствии заведующей производством Лопатиной Елены Викторовны составили настоящий акт о том, что « 22 » сентября 2023 г. в 11.10\_ часов была проведена проверка с целью:

1. Анализ рациона питания учащихся.

Вопросы, которые подлежали рассмотрению:

1. Анализ рациона питания (масса порций, температурный режим блюд, наличие меню)
2. Санитарные условия на пищеблоке, условия для соблюдения правил личной гигиены работниками столовой.

1. Наличие меню (количество видов меню, содержание информации в меню о количественном составе блюд, стоимости, объеме) **имеется.**

№ рецептуры	Меню 1 вида		
		выход	цена
114			
	молочная рисовая жидкая	220	
	шанежка с картофелем	65	
	хлеб пшеничный /ржаной	30	
	сок фруктовый	200	
	Итого	515	
	Норма	500	
<b>Дополнительное питание</b>			
	<b>кондитерское изделие</b>	<b>70</b>	
<b>300</b>	<b>чай с сахаром</b>	<b>200</b>	
	<b>итого</b>	<b>270</b>	

Было проведено контрольное взвешивание следующих блюд :

наименование блюда	Кол-во порций	Общий вес порций	Вес 1 порции	Результат
каша рисовая жидкая	5	1100	220	соответствует
шанежка с картофелем	5	340	68	соответствует

*В меню прописан химический состав продуктов, рецептура и срок реализации готовой продукции -*

2. Соответствует или не соответствует норме (по меню) \_\_\_\_\_ *ДА* \_\_\_\_\_
3. Соответствуют ли вкусовые качества требованиям, а также качество обработки: *ДА*
- 3.1. (блюда) .

Внешний вид: зерна риса набухшие полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Консистенция: однородная вязкая, зерна – мягкие

Вкус и запах: умеренно сладкий и соленые, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

4. Соблюдается ли температурный режим блюд ДА

5. Наличие журнала по контролю за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи и своевременность заполнения (бракеражный журнал), имеется.

6. Наличие журнала здоровья сотрудников, своевременно ли заполняется мед. работником.

**Имеется, ведется своевременно.**

7. Санитарные условия на пищеблоке, условия для соблюдения правил личной гигиены работниками столовой, **соблюдаются,**

7.1. в обеденном зале чисто: да

7.2. имеется ли график генеральных уборок в столовой да

7.3. пользуются ли работники столовой средствами защиты ( маски) да

7.4. при раздаче работники столовой находятся в перчатках да

7.5. имеются ли в обеденном зале рециркуляторы (для обеззараживания воздуха) ( **да**, нет) в обеденном зале расположены два рециркулятора, есть график работы, имеется, работают.

7.6. есть ли при входе в обеденный зал мыло и сушилка для рук имеется




7.7. имеется ли при входе в обеденный зал антисептическое средство для обработки рук ДА

#### ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Завтрак состоит из большого количества хлебобулочных изделий: каша, шанежка картофельная и 2 кусочка хлеба. Хлеб практически не съедается, уходит в отходы.

В 10 дневном, утвержденном меню (меню выложено на сайте школы) не предусмотрена выдача 2 х кусков хлеба (взамен выдается шанежка), дополнительно указан фрукт ( яблоко)

Просим Вас рассмотреть этот вопрос и принять соответствующие меры.

1.  Швалова Н.И, заместитель директора по АХР, председатель  
2.  Владимирова Е.В, член комиссии  
2.  Никулева А.Д, представитель от родительской  
общественности кл

С актом ознакомлена Лонатина Е.В