



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ № 422

О.Н.Богданова

« 17 » февраля 2023 года

**АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга
«17» февраля 2023**

Рабочая группа Совета по питанию в составе:

Администратор по питанию – Капустина О.Н.

Члены инициативной группы Совета по питанию:

- Опельская Н.В.

- Мурашова Н.В.

в присутствии зав. производством столовой - Силуковой А.В. произвели проверку качества питания в школьной столовой, санитарного состояния обеденного зала, условий соблюдения правил личной гигиены учащимися, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, соблюдение требований к инвентарю, посуде.

Рабочей группой Совета в 12ч. 20м. произведено контрольное взвешивание порционных норм школьного обеда и дегустация блюд.

Результаты взвешивания:

№ п.п.	Наименование блюда	Масса порции по норме, г	Масса порции фактическая	Вывод
1	Салат из белокочанной капусты с зеленью	60	65	разница+5 г, допустимо
2	Суп картофельный с мясом, крупой и зеленью	200/10	217	разница+7 г, допустимо
3	Рагу овощное	150	153	разница+3 г, допустимо
4	Биточки рубленые	90	90	норма

Члены Совета проверили: соответствие порций заявленным нормам, соблюдение температурного режима, внешний вид, соответствие блюд ежедневному меню, оценили вкусовые качества блюд (достаточно хорошие и соответствуют предъявляемым требованиям).

Членами Совета по питанию произведен осмотр посуды и инвентаря школьной столовой:

- посуда соответствует нормам СанПиН, изготовлена из разрешенного материала, столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали;
- чашек, тарелок, с отбитыми краями, трещинами, сколами не обнаружено;
- для порционирования блюд используется инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

В результате проверки установлено:

1. Вес порций соответствует норме и возрастной потребности детей.

2. Вкусовые качества достаточно хорошие и соответствуют предъявляемым требованиям.

3. Нарушений в зале столовой не выявлено. Уборка и дезинфекция производится после каждого приема пищи. Обеденные столы чистые. Бумажные салфетки имеются на каждом столе.


4. Персонал пищеблока находился в санитарной спецодежде и в перчатках. Состояние санитарной одежды удовлетворительное.

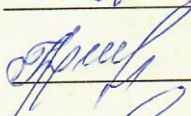
5. Меню рационов горячего питания размещено на стенде в столовой и перед главным входом в школу в открытом доступе для ознакомления детей и родителей. Меню соответствует возрастным группам учащихся. На момент проверки размещено меню на 17.02.2023.


6. Столовая посуда и инвентарь соответствуют требованиям действующего СанПиН.

7. Соблюдение условий личной гигиены учащимися перед приемом пищи обеспечено. Перед входом в столовую в достаточном количестве имеются раковины для мытья рук, дозаторы с мылом, сушилки для рук, локтевые дозаторы с дезинфицирующим раствором для обеззараживания рук.


Члены совета:


_____ Н. В. Опельская


_____ Н. В. Мурашова


_____ О. Н. Капустина

С актом ознакомлены:
Заведующий производством


_____ А. В. Силукова