



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ № 422

О.Н.Богданова

« 23 » сентября 2022 года

АКТ

**проверки организации питания в школьной столовой
ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга
«23» сентября 2022**

Рабочая группа Совета по питанию в составе:

администратор по питанию – Капустина О.Н.

члены инициативной группы Совета:

- Опельская Н.В.
- Щербакова О.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, контрольное взвешивание готовых блюд.

Рабочей группой Совета в 13ч.00м. 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 моркови с яблоками	60	58	-2г (менее 3% допустимо)
2.	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, сметаной и зеленью	200/10/5	220	+5г, допустимо
3.	Сердце тушеное в соусе	125	125	норма
4.	Макаронные изделия отварные	150	150	норма
5.	Компот из изюма	200	206	+6г, допустимо

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

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

В результате проверки установлено:

1. Вес порций готовых блюд 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 спецодежде, масках 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 23.09.2022.

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. Дежурный учитель перед входом в зал столовой контролирует соблюдение правил личной гигиены учащимися.

Замечания и предложения членов Совета:

Члены совета:


_____ Н.В.Опельская


_____ О.В.Щербакова


_____ О.Н.Капустина

С актом ознакомлены:
Заведующий производством


_____ А.В. Силукова