

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ № 422

О.Н.Богданова



«24» октября 2022 года

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга
«24» октября 2022

Рабочая группа Совета по питанию в составе:

Администратор по питанию – Капустина О.Н.

Члены инициативной группы Совета по питанию:

- Таганова Н.Г.
- Тихонова 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.

Рабочей группой Совета в 14ч. 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 белокочанной капусты с зеленью	60	65	разница +5г допустимо
2	Свекольник с мясом и сметаной	200/20/5	210	разница +10г допустимо
3	Запеканка картофельная с печенью и соусом	240/30	233	разница -7г (≈ 3%) допустимо

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, в перчатках и масках. 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 24.10.2022.

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 рук.

Члены совета:

 Н. Г. Таганова

 О. В. Тихонова

 О. Н. Капустина

С актом ознакомлены:
Заведующий производством

 А. В. Силукова