

«Утверждаю»

Директор МБОУ «СОШ № 9»

Е.В.Филатова

А К Т



Проверки работы столовой и организации школьного питания в МБОУ «СОШ № 9»

08.02.2024.

Комиссия в составе:

Ответственного за организацию питания - заместителя директора по АХР – Именохоевой А.В., представителя родительского комитета 7В класса Копыловой А.А., представителя родительского комитета 6А класса Тоглоевой Э.Н., заведующего производством Сухановой О.А. провели проверку работы столовой МБОУ «СОШ № 9».

Цель проверки: 1. Организация школьного питания

2. Анализ меню и вкусовых качеств блюд

3. Работа школьной столовой, соблюдение СанПиН

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку работы столовой и организации школьного питания. В ходе проверки было установлено:

- 1) Питание обучающихся первой смены осуществляется на переменах, по скользящему графику в 9.10-9.20; 10.00-10.20; 11.00-11.20. Обучающихся во вторую смену – в 12.35-12.50; 14.15-14.30. В столовой имеются раковины для мытья рук, дозаторы с жидким мылом, дозаторы с обеззараживающим средством. Мест для одновременной посадки детей достаточно. Посуда и столовые приборы имеются в необходимом количестве. На момент проведения проверки в 10.00 были накрыты столы для получения завтрака обучающимися 4а,4б,4в,4г и 5а,б,в,г классов. Получали питьевое молоко обучающиеся 1а,1б,1г,2б,2в,3а классов. Меню на текущий день представлено на информационном стенде (у раздачи) и при входе в столовую. Контрольные блюда имеются и хранятся в холодильнике. При сверке фактического меню на 08.02.2024. с меню питания обучающихся на 2023-2024 учебный год (сезон осень-зима) расхождений не выявлено.

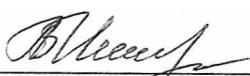
Во время дегустации риса припущенного, котлеты рыбной натуральной, огурца свежего, хлеба пшеничного были отмечены оптимальная температура блюда, хорошие вкусовые качества блюд, умеренное содержание соли, достаточный объем порций. При дегустации напитков (какао с молоком) был отмечен приятный вкус, достаточное содержание сахара и оптимальная температура. Так же было отмечено, что дети плохо едят рыбные котлеты (не приучены к рыбным блюдам), детям нравятся свежие овощи.

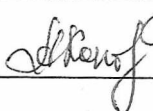
- 2) В помещении столовой установлен кулер для воды, что обеспечивает питьевой режим обучающимся. При проверке пищеблока было отмечено, что помещение содержится в чистоте, посторонних предметов нет, посуда моется и хранится с соблюдением санитарных норм. Персонал работает в спец.одежде, в колпаках и перчатках.Выполняются мероприятия по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции, имеются санитайзеры с дезинфицирующей жидкостью, в обеденном зале постоянно работает бактерицидный рециркулятор, соблюдается режим проветривания и периодичности влажной уборки.

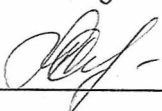
По результатам проверки рекомендовано:

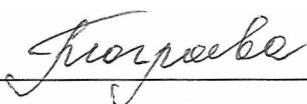
1. Проводить беседы с обучающимися в школе и дома о здоровом и правильном питании, пользе рыбных продуктов.

1. Продолжать работу по обеспечению обучающихся горячим питанием на таком же хорошем уровне.


_____ А.В.Именохоева


_____ А.А. Копылова


_____ О.А. Суханова


_____ Э. Н. Тоглоева