

«Утверждаю»

Директор МБОУ «СОШ № 9»

 Е.В.Филатова

А К Т

Проверки работы столовой и организации школьного питания в МБОУ «СОШ № 9»
19.04.2024.

Комиссия в составе:

Ответственного за организацию питания - заместителя директора по АХР – Именохоевой А.В., представителя Управляющего Совета школы Кузнецовой И.Н., представителя родительского комитета 6А класса Пилуй Т.М., 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:

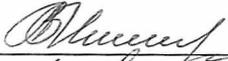
- 1) Питание обучающихся первой смены осуществляется на переменах, по скользящему графику в 9.10-9.20 ; 10.00-10.20; 11.00-11.20. Обучающихся во вторую смену – в 12.35-12.50; 14.15-14.30. В столовой имеются раковины для мытья рук, дозаторы с жидким мылом, дозаторы с обеззараживающим средством. Мест для 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 19.04.2024. с меню питания обучающихся на 2023-2024 учебный год (сезон весна-лето) расхождений не выявлено.

Во время дегустации каши манной на молоке, сыра 45% жирности (порционно), хлеба пшеничного и ржаного были отмечены хорошие вкусовые качества блюд, умеренное содержание соли, достаточный объем порций. При дегустации кофейного напитка с молоком был отмечен приятный вкус, достаточное содержание сахара и оптимальная температура. Так же было отмечено, что некоторым детям не нравятся молочные каши. Комиссия обратила внимание, что сильно уменьшилось количество детей, пьющих молоко. Это объясняется тем, что молоко кипятят, а не всем обучающимся нравится такой вкус. Температура напитка была оптимальная для употребления.

- 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.

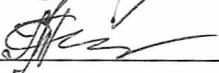
По результатам проверки рекомендовано:

1. Продолжать работу по мониторингу организации горячего питания.
2. Продолжать вести работу по разъяснению пользы молочных, рыбных и молочно-кислых продуктов.


_____ А.В.Именохоева


_____ И.Н.Кузнецова


_____ О.А. Суханова


_____ Т.М.Пилуй