

# АКТ

## проверки группы общественного контроля по организации горячего питания

в МОУ СОШ с. Чувашская Решетка МО «Барышский район»

Дата проверки 13.02.2023

Общее количество учащихся в школе \_\_\_\_\_ 54 \_\_\_\_\_

1. Наличие типовой столовой - имеется
2. Обеспеченность столовой мебелью ,посудой: обеспечена
3. Наличие согласованного с Роспотребнадзором циклического меню: имеется
4. Оценка полноценности и разнообразия меню в течение недели, соответствие его циклическому меню:
  - соответствует циклическому меню: да
  - повторяемость блюд: нет
  - разнообразие первых блюд: разнообразно
  - разнообразие вторых блюд, гарниров: разнообразно
  - разнообразие третьих блюд: чай, компот
5. Наличие в меню :
  - салатов
  - соков
  - фруктов
  - мясных блюд
  - молочных блюд
  - рыбных блюд
  - сыра
  - творога
6. Проведение «С» витаминизации ( проводится / не проводится): проводится
7. Ассортимент буфетной продукции ( нужное подчеркнуть): буфет не организован
- 7.Наличие документов по сертификации поставляемых продуктов питания: имеется
- 8.Циклическость завоза основных продуктов питания: 2 раза в месяц
- 9.Наличие продуктов питания на день проверки:
  - мясо
  - птица
  - рыба
  - молочная продукция
  - сыр
  - масло животное
  - яйцо
  - сыпучие продукты(ассортимент круп)
  - сахар-песок
  - макаронные изделия
  - мука
  - фрукты, соки
  - овощная продукция: картофель, капуста, лук, морковь, свёкла
- Наличие йодосодержащих продуктов( хлеб, соль ,молоко).
- 10.Соблюдение условий хранения продуктов питания: соблюдаются
- 11.Соблюдение сроков реализации продуктов питания: соблюдаются
- 13.Количество бесплатно питающихся \_\_\_\_\_ 12 \_\_\_\_\_



14. Наличие бракеражной комиссии (да/ нет), её состав: директор, медсестра, заведующая производством, учитель, другие лица: бракеражная комиссия имеется, в комиссию входят Кандеркина Е.В. (зам. директора по УВР), Кузнецова С.В. (зам. директора по ВР), Убина И.А. (председатель профкома).

16. Режим питания учащихся (наличие расписания на дверях столовой): имеется

17. Продолжительность перемен для приема пищи: 20 мин

18. С какого времени организована продажа буфетной продукции. ---

19. Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены: раковины, мыло, электрополотенца, горячая вода.

20. Кто осуществляет:

- сбор заявок: повар

- расчет : повар

- накрытие столов: пом. повара

- ведение документации на малообеспеченных: зам. директора по ВР

21. Организация приема пищи детьми, сопровождение их классными руководителями. Учащиеся сопровождаются классными руководителями.

22. Стоимость горячего питания: 54,46р.-завтрак, обед-95,72 р.

23. Стоимость буфетной продукции : --0

24. Стоимость меню для платного питания: 150,18руб.

25. Мероприятия, проводимые в образовательном учреждении для увеличения процента охвата горячим питанием: родительские собрания, беседы, проводимые работниками ФАП

26. Роль медсестры в образовательном учреждении в улучшении организации питания.

Медсестры в ОУ нет

27. Условия для приготовления пищи:

- наличие холодильного оборудования, его исправность, температурный режим:

- количество холодильников- 2

- морозильная камера- 1

- t\* в холодильниках- ниже +10 градусов

- наличие термометров в холодильниках- имеется

- наличие технологического оборудования, количество, его состояние:

- электроплита

- жарочный шкаф

-- эл. привод

- эл. котёл

- эл. водонагреватель

- другое: мармит

- наличие кухонной посуды, инвентаря, условий хранения, маркировка (соответствие разделочного инвентаря гигиеническим условиям ): имеется, промаркирована

- наличие весов для сырой и готовой продукции : имеется, госповерка : нет

- наличие условий для мытья посуды, обеспеченность моющими средствами: условия имеются, моющими средствами обеспечена

- Исправность водопровода, канализации на пищеблоке: исправно

28. Наличие и ведение производственной документации: имеется, ведется

27. Меню на день проветки:

Завтрак

1. Сыр порционно

2. Каша молочная кашенная с маслом сливочным

4. Хлеб пшеничный

Обед

1. Салат "Фасолька"

2. Суп овощной на бульоне с гренками пшеничными

3. Котлеты рыбные паровые

4. Картофельное пюре с маслом

5. Компот

6. Хлеб ржано-пшеничный

7. Мармелад

28. Проведение контрольного взвешивания блюд.

1 блюдо: 200/10г

2 блюдо: 150/900

3 блюдо: 200 г

29. Замечания, предложения:

Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

1. Канцеркина Е.В. /  /

2. Трофимова С.В. /  /

3. Чижова Е.А. /  /

С актом ознакомлены, согласны:

- Ответственный за организацию горячего питания в ОУ

Кузнецова С.В. /  /

- повар (заведующая производством-) Мурзакова Л.М. /  /