

Акт
проверки группы общественного контроля
по организации горячего питания
в МОУ СОШ с. Чувашская Решетка МО «Барышский район»

Дата проверки 27.01.2023

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 _____

имеется ли ещё потребность в бесплатном питании _____ не имеется _____

производством, учитель, другие лица: бракеражная комиссия имеется, в комиссию входят Кандеркина Е.В. (зам.директора по УВР), Кузнецова С.В. (зам.директора по ВР), Убин 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 сопровождают классными руководителями.

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

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:

- электроточилка

- жарочный шкаф

- эл. привод

- эл. котёл

- эл. водонагреватель

- другое: мармит

- наличие кухонной посуды, инвентаря, условий хранения, маркировка (соответствие раздельного 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 проверки:

Завтрак

1. Запеканка творожная с соусом молочным

2. Кофейный напиток с молоком

3. салат фруктовый

4. Хлеб пшеничный

1. Салат "Витаминный"
2. Борщ "Сибирский" с фасолью на бульоне
3. Шницель "Тотоша"
4. Макаaronные изделия со сливочным маслом
5. Сок фруктовый
6. Хлеб ржано-пшеничный
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. Канделкина Е.В. /  /
2. Зюкова Н.С. /  /
3. Чувандейкина С.А. /  /

С актом ознакомлены, согласны:

- Ответственный за организацию горячего питания в ОУ

Кузнецова С.В. /  /

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