

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

Дата проверки 15.03.2023

Общее количество учащихся в школе _____ 54 _____

1. Наличие типовой столовой - имеется
 2. Обеспеченность столовой мебелью ,посудой: обеспечена
 3. Наличие согласованного с Роспотребнадзором цикличного меню: имеется
 4. Оценка полноценности и разнообразия меню в течение недели, соответствие его цикличному меню:
 - соответствует цикличному 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.Цикличность 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

имеется ли ещё потребность в бесплатном питании _____ не имеется _____

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

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 проверки:

Завтрак


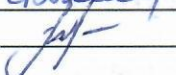
1. Омлет натуральный с маслом сливочным

4. Хлеб пшеничный

Обед


1. Винегрет овощной
 2. Суп картофельный с клецками на бульоне
 3. Котлета куриная
 4. Капуста тушеная
 5. Сок фруктовый
 6. Хлеб ржано-пшеничный
28. Проведение контрольного взвешивания блюд.
1 блюдо: 200 г
2 блюдо: 150/90г
3 блюдо: 200 г
29. Замечания, предложения:
Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

1. Кандеркина Е.В. /  /
2. Шигильчина М.В. /  /

С актом ознакомлены, согласны:

- Ответственный за организацию горячего питания в ОУ

Кузнецова С.В. /  /

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