**Акт проверки организации питания**

**в МБОУ Ермаковской СОШ**

**Верхнекольцовский филиал**

х. Верхнекольцов 23 октября 2020 года

Комиссия в составе:

* Болотовой Т.П. – заместителя директора по УВР;
* Дунаевой С.М – педагога-психолога;
* Алпатьевой И.К – председателя родительского комитета 8 класса;
* Ершовой М.А – председателя родительского комитета 6 класса;
* Купреевой М.Е- председателя ПК , завхоза школы

составили настоящий акт в том, что 23 октября 2020 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Ассортимент и качество отпускаемой школьным буфетом продукции.
4. Соблюдение технологии приготовления блюд.
5. Вес порций выхода готовых блюд и вкусовые качества блюд.
6. Организация питания в школе.

В ходе проверки выявлено:

1. В служебных помещениях столовой полностью выполняются требования к санитарному состоянию.
2. Завтраки и обеды реализуются в день приготовления и не хранятся. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Сырая продукция хранится в холодильниках в соответствии с требованиями САН ПиН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов). Суточные пробы хранятся в специальном холодильнике. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, закрыта крышками. Вся тара поставлена на поддоны.
3. Ежедневное меню вывешивается в столовой до начала 1 урока и соответствует примерному 10-дневному меню.

Завтрак:

1. Каша пшеничная с маслом и сахаром.
2. Компот из сухофруктов.

Обед:

1. Суп картофельный с фрикадельками.
2. Котлета куриная, запеченная с соусом.
3. Макароны отварные.
4. Капуста тушеная.
5. Компот из сухрофруктов.
6. Хлеб пшеничный.
7. Хлеб ржаной.

Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной продукции (пирожки, пицца, сосиски, котлеты в тесте и др.), что пользуется спросом у учащихся.

1. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие. Готовая продукция хранится в холодильниках в таре, закрытой крышками.
2. Вес готовых порций соответствует заявленному в меню выходу. Произведены взвешивания готовых порций:

Вес порции:

1. Суп картофельный с фрикадельками – 250/20.
2. Котлета куриная, запеченная с соусом – 120.
3. Макароны отварные – 150.
4. Капуста тушеная – 28.
5. Компот из сухрофруктов – 200.
6. Хлеб пшеничный – 30.
7. Хлеб ржаной – 30.

Все соответствует норме.

Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

1. Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся:

* 1-4 классы – 1 большая перемена;
* 5-9 классы – 2 большая перемена.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; на переменах организовано дежурство классных руководителей и учителей.

В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло).

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить достаточно высокий уровень организации питания в школе.
2. Продолжить просветительскую работу с детьми и родителями о необходимости горячего питания в школе, о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
3. Провести анкетирование родителей по вопросам организации питания в МБОУ Ермаковской СОШ Верхнекольцовский филиал.
4. Результаты проверки довести до сведения родителей, школьной администрации и разместить на официальном сайте.

23.10.2020 года

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_