

**Акт**  
**по итогам проверки организации питания**  
**в КГБОУ «Бийская общеобразовательная школа – интернат № 2»**

Дата проверки: 31.01.2024

Время проверки: 9 ч 40 мин.

Состав комиссии:

Воропаева В.В., заместитель директора по ВР, председатель,

Еремина О.С., медицинская сестра,

Арсеева О.А., член группы родительского контроля,

Захарова Н.В., член группы родительского контроля.

Цель проверки: своевременное посещение столовой обучающимися, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, санитарное состояние обеденного зала, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В ходе проверки рассмотрены вопросы:

- проверка соответствия блюд 14-дневному утвержденному меню;
- проверка технологических карт блюд;
- проверка качества приготовления блюд;
- санитарное состояние обеденного зала;
- контрольное взвешивание порций.

Меню на 31.01.2024 (завтрак):

Каша ячневая вязкая молочная	200 г
Какао с молоком	200 г
Хлеб	60 г
Масло сливочное (порциями)	10 г
Сыр полутвердый (порциями)	18 г

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных норм по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура приготавливаемых блюд.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных норм, а также шкафами и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

Реализация блюд соответствует утвержденному 14-дневному меню. При взвешивании 3 порций полученная масса соответствовала норме.

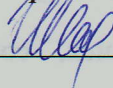
Представители родительского контроля провели выборочный опрос детей на удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд - завтрак детям нравится, готовят очень вкусно. Выдача готовой пищи осуществляется теплой. Обучающиеся школы посещают столовую согласно утвержденному графику. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (чепцы, перчатки).

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. После каждого приема пищи зал обрабатывается. При посещении столовой обучающимися соблюдаются правила личной гигиены.


Вывод: признать организацию горячего питания «удовлетворительной».

Претензий и замечаний нет.


С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:


 Шевелева Л.М., повар

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

 Воропаева В.В., заместитель директора по ВР, председатель

 Еремина О.С., медицинская сестра

 Арсеева О.А., член группы родительского контроля

 Захарова Н.В., член группы родительского контроля

200 г	Каша рисовая молочная
200 г	Каша с маком
00 г	Хлеб
10 г	Масло сливочное (поплавки)
18 г	Сыр полутвердый (поплавки)