

**АКТ**  
**проверки организации питания**  
**в школьной столовой комиссией по питанию**  
**ГКОУ РО Гуковской школы-интерната № 12**

от 19.05.2022 года

Комиссия в составе:

Кипы Н.А. – председателя комиссии, заместителя директора по воспитательной работе;  
Ольховик Л.Н. – заместителя директора по учебной работе;  
Красюковой Т.В. – медицинской сестры учреждения;  
Карпухиной Т.В. - члена родительской общественности от 1 класса;  
Мартиросян Н.З. – члена родительской общественности от 1 класса;  
Жабина Р.В. – члена родительской общественности 3 класса;  
Сысоевой Р.А. – члена родительской общественности от 4а класса

Составили настоящий акт о том, что 19 мая 2022 года в 12.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Цель проверки:**

1. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, пищеблока, обеденной мебели, столовой посуды;
2. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
3. Качество приготовления блюд.

Время проверки: 12.30

Окончание проверки: 13.30

В ходе проверки выявлено:

- 1) В столовой на 15 мая 2022 года на горячее питание было предложено:  
- на обед борщ с фасолью и картофелем, котлета рубленая рыбная, каша пшеничная, салат из свеклы с яблоками, кисель из свежих фруктов, хлеб пшеничный/ржаной.
- 2) В ходе проверки были проведены контрольные взвешивания и сняты пробы готовой продукции. Порции соответствуют норме.
- 3) Предполагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 4) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.

При дегустации блюд комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

1. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
2. В ходе проверки в пищеблоке нарушения **не выявлены**.

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учетом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.


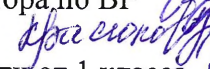




С актом комиссии ознакомлены:

Повар



Климович И.А.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

председатель, заместитель директора по ВР		Кипа Н.А.
медицинская сестра		Красюкова Т.В.
член родительской общественности от 1 класса		Карпухина Т.В.
член родительской общественности от 1 класса		Мартirosян Н.З.
член родительской общественности 3 класса		Жабина Р.В.
член родительской общественности от 4а класса		Сыsoева Р.А.

**(Зимне-весенний\* 2021 1-4 класс Пп)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак</u></b>		
10	<b>Масло (порциями)</b>	Калорийнос-71, Жиры-8
10	<b>Сыр (порциями)</b>	Калорийнос-36, Белки-2, Жиры-3
180	<b>Чай с лимоном</b> <small>чай-заварка, сахар, лимоны</small>	Калорийнос-50, Углеводы-12
230/70	<b>Запеканка творожная со молоком сгущенным</b> <small>творог, молоко сгущенное, мука пшеничная, сахар, крупа манная*, яйцо куриное (в скорлупе свежее), масло сливочное, сухари панировочные, сметана</small>	Калорийнос-803, Белки-44, Жиры-29, Углеводы-90
40	<b>Хлеб пшеничный</b>	Калорийнос-94, Белки-3, Углеводы-20
<b>Итого за Завтрак</b>		Калорийнос-1 054, Белки-49, Жиры-40, Углеводы-122
<b><u>Завтрак №2</u></b>		
180	<b>Компот из свежих плодов*</b> <small>яблоки*, сахар, лимонная кислота</small>	Калорийнос-103, Углеводы-25
<b>Итого за Завтрак №2</b>		Калорийнос-103, Углеводы-25
<b><u>Обед</u></b>		
300	<b>Борщ с фасолью и картофелем</b> <small>свекла, капуста (белокачанная), картофель, фасоль, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, соль, петрушка (зелень)</small>	Калорийнос-140, Белки-4, Жиры-6, Углеводы-18
100	<b>Котлета рубленая рыбная*</b> <small>треска, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло подсолнечное (рафинированное)</small>	Калорийнос-237, Белки-10, Жиры-16, Углеводы-13
150	<b>Каша пшеничная вязкая*</b> <small>крупа пшеничная, масло сливочное, соль (подслащенная)</small>	Калорийнос-171, Белки-8, Жиры-4, Углеводы-27
70	<b>Салат из свеклы с яблоками*</b> <small>свекла (столовая), яблоки*, масло подсолнечное (рафинированное), лимонная кислота</small>	Калорийнос-67, Белки-1, Жиры-4, Углеводы-7
180	<b>Кисель из свежих фруктов</b> <small>яблоки*, сахар, крахмал, лимонная кислота</small>	Калорийнос-89, Углеводы-22
40/40	<b>Хлеб пшеничный/ржаной</b> <small>хлеб пшеничный, хлеб ржаной</small>	Калорийнос-57, Белки-2, Углеводы-12
<b>Итого за Обед</b>		Калорийнос-761, Белки-25, Жиры-30, Углеводы-99
<b><u>Полдник</u></b>		
100	<b>Фрукты свежие*</b> <small>яблоки свежие, груши, апельсины, банан</small>	Калорийнос-47, Углеводы-10
120	<b>Молоко кипяченое*</b>	Калорийнос-72, Белки-3, Жиры-4, Углеводы-6
25	<b>Печенье, вафли, шоколад, мармелад, пряники</b> <small>печенье (сладкое), вафли, мармелад, шоколад (в упакованном виде), пряник</small>	Калорийнос-401, Белки-9, Жиры-4, Углеводы-82
<b>Итого за Полдник</b>		Калорийнос-520, Белки-12, Жиры-8, Углеводы-98
<b><u>Ужин</u></b>		
50	<b>Овощи консервированные (помидоры, огурцы)</b>	Калорийнос-12, Белки-1, Углеводы-2
100	<b>Бефстроганов*</b> <small>мясо говядины, глубокой заморозки, лук репчатый, сметана, масло подсолнечное (рафинированное), масло сливочное</small>	Калорийнос-145, Белки-13, Жиры-8, Углеводы-4
140	<b>Каша гречневая вязкая*</b> <small>крупа гречневая, масло сливочное, соль (подслащенная)</small>	Калорийнос-155, Белки-7, Жиры-4, Углеводы-22
180	<b>Чай с молоком</b> <small>чай-заварка, молоко стерилизованное (питьевое), сахар</small>	Калорийнос-75, Белки-1, Жиры-1, Углеводы-15
55/40	<b>Хлеб пшеничный/ржаной</b> <small>хлеб пшеничный, хлеб ржаной</small>	Калорийнос-67, Белки-2, Углеводы-14
<b>Итого за Ужин</b>		Калорийнос-454, Белки-24, Жиры-13, Углеводы-57
<b><u>Ужин №2</u></b>		
200	<b>Кефир (ряженка, снежок йогурт)</b> <small>кефир 3,2% жирности, ряженка, снежок*</small>	Калорийнос-118, Белки-6, Жиры-6, Углеводы-8
<b>Итого за Ужин №2</b>		Калорийнос-118, Белки-6, Жиры-6, Углеводы-8
<b>Итого за день</b>		Калорийнос-3 010, Белки-116, Жиры-97, Углеводы-409



В обеденном зале вывешено ежедневное меню, в удобном доступном месте, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены две большие перемены по 30 минут.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д.. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Обеденный зал оборудован достаточным количеством посадочных мест (100 мест), эстетично оформлен.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»
3. «Журнал бракеража готовой продукции»
4. Меню, утвержденное руководителем на 2021-2022 уч.год – имеется.
5. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»
6. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
7. Сертификаты качества – имеются.

#### **Выводы:**

Питание обучающихся ГКОУ РО Гуковской школы-интерната № 12 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией учреждения организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью обучающимися столовой, в соответствии с графиком приема пищи.

#### **Рекомендации:**

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды, технологического оборудования и инвентаря.

## Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся

ГКОУ РО Гуковской школы-интерната № 12 за 2021-2022 учебный год

Дата посещения: 19.05.2022

Цель проверки:

- организация питания обучающихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе по организации питания;
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания обучающихся (график работы данной комиссии, наличие актов);
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей - имеется

### **Проверкой установлено:**

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказа директора учреждения «Об организации питания обучающихся в 2020-2021 учебном году», Положения об организации питания обучающихся в ГКОУ РО Гуковской школе-интернате № 12.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания обучающихся (приказ от 04.09.2020 № 232). Комиссия по проверке организации и качества питания обучающихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором учреждения. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.