**АКТ**

**по итогам проверки организации горячего питания**

**учащихся по МОБУ «СОШ № 8»**

**Дата и проведение контроля:**03.06.2024 г., в 12.20 час

**Цель проверки:** 1. Соблюдение санитарно-гигиенического режима столовой

 3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

 4. Анализ меню; мнение учащихся о меню.

**Состав комиссии:** родители учащейся 2 В класса Хромова Вера Александровна, учащегося 4 Б класса Минакова Кристина Витальевна, учащейся 3 Б классе Халанькова Екатерина Сергеевна, начальник пришкольного лагеря Шкапорова И.К.

**Санитарное состояние** пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. В столовой и на пищеблоке чисто, соблюдены санитарные нормы.

 Работники пищеблока находятся в спецодежде, в одноразовых перчатках, головных уборах.

**Приём пищи** - обед.

Качество приготовленных блюд соответствует СанПин.

 В день проверки меню:

Суп картофельный с вермишелью и курой – вкус и цвет соответствует, в меру соленый.

Каша перловая, соус красный основной, тефтели мясные с рисом – каша хорошо проварена, рассыпчатая, тефтели – вкусные, хорошо пропаренный, в меру соленые.

Маринованная свекла с маслом растительным – вкус и цвет соответствует, хлеб ржано-пшеничный - без порчи.

Напиток из плодов шиповника – теплый, в меру сладкий.

Ребята ели с удовольствием.

Количество отходов (%): средний удельный вес несъеденной пищи составил 2 % (кашу перловую ели плохо).

Наличие и хранение суточных проб - хранение суточных норм соответствует СанПин.

Наличие и правильность заполнения журналов пищеблока (бракеражный журнал готовой продукции, бракеражный журнал сырой продукции и т.д.) - Документация в порядке, имеются журналы готовой и сырой продукции, которые ежедневно заполняются согласно СанПин.

В пищеблоке и обеденной зале присутствуют антисептики. В обеденном зале 4 раковины, вода горячая и холодная, мыло. Перед приемом пищи все дети моют руки.

**В ходе проверки выявлено:**

1) питание осуществляется по примерному меню, утвержденному СанПин;

2) на видном месте в обеденном зале вывешено меню, в котором указа­ны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий; меню соответствует приготовленным блюдам;

3) в наличии имеется согласованное с Роспотребнадзором цикличное примерное десятидневное меню;

4) состав обеда соответствует нормам Санпин;

6) в обеденном зале для каждого класса  накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; на столах расставлены бумажные салфетки; детям выдаются вилки для вторых блюд;

7) первое блюдо, тефтели дети едят хорошо, перловую кашу ели не все. Дети отвечали, что не любят перловую кашу;

8) есть в наличии раковины для мытья рук, мыло, сушилка.

**Выводы:**

 - столовая работает согласно графику работы, соблюдаются санитарно-гигиенические правила и нормы;

- меню на этот день соответствует примерному меню;

- порции соответствуют возрастной потребности детей.

На видном месте в обеденном зале вывешено меню, в котором указано
наименование блюд, выход продуктов, калорийность. 85%
опрошенных учащихся довольны школьным питанием.

Начальник лагеря Шкапорова И.К.

**Сервировка стола**



**** **Приём пищи**

**Бракераж 1**

****

**Бракераж 2**

****