

**Акт проверки санитарного состояния пищеблока
МАОУ «СОШ № 22»**

От 26.09.2022 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:
зам. директора по АХЧ Натаровой И. Анд.,
зам. директора по ПВ Муравьевой В.В.,
мед. работника Казанцевой Н.С.

провели проверку пищеблока по плану:

- 1) Санитарное состояние пищеблока;
- 2) Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- 3) Наличие инструкций по разведению моющих и дезинфицирующих средств.

В ходе проверки выявлено:

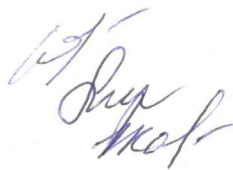
Санитарное состояние обеденного зала соответствует СанПин:

- уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи;
- обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющего средства «Прогресс»; также столы обрабатываются дезинфицирующим средством «Део-хлор»;
- для уборки обеденных столов используют специально выделенную ветошь;
- имеется промаркированная тара для чистой и использованной ветоши;
- после уборки ветошь замачивают в горячей воде (не ниже 45 градусов) с добавлением дезинфицирующего средства «Део-хлор», ополаскивают, сушат и хранят в таре для чистой ветоши;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуют в соответствии с нормами, имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств;
- работники пищеблока выполняют инструкции, ими соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы;
- работники полностью обеспечены униформой (косынки, фартуки, халаты, одноразовые перчатки, маски);
- насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности на момент проверки не обнаружены;
- обеденный зал оснащен дозатором с антисептиком для рук.

Заключение комиссии:

Нарушений не выявлено.

Зам. директора по АХЧ
Зам. директора по ПВ
Мед. работник



И. Анд. Натарева
В.В. Муравьева
Н.С. Казанцева

**Акт проверки организации и качества питания
МАОУ «СОШ №22»**

От 26.09.2022 г.

Комиссия в составе:

1. Муравьева В.В. – зам. директора по ПВ
2. Казанцева О.Г. – заведующая столовой
3. Натарева И.Анд. – заместитель директора по АХЧ
4. Казанцева Н.С. – мед. работник
5. Иванова И.С. – родитель 5 «Г» класса

Цель проверки:

1. Оценить уровень организации питания обучающихся.
2. Оценить качество пищи и весовое соотношение порций.
3. Проверить выполнение обучающимися гигиенических правил при приеме пищи.

График питания обучающихся в школьной столовой:

Время	Классы	Время	Классы
<i>I смена</i>		<i>II смена</i>	
		13:40	2А, 2Б, 2В, 2И
08:40	3Г, 4А, 4Б, 4В	14:30	3А, 3Б, 3В, 4И
09:30	1А, 1Б, 1В, 1И, 9И, 10А, 10И		6Г, 6И, 7В, 7Г, 8Г
10:30	7И, 11А, 11И 5А, 5Б, 5В, 5И	15:30	6А, 6Б, 6В, 7А, 7Б, 8А, 8Б, 8В, 8И
11:30	9А, 9Б, 9В, 9Г		

Дополнительный обед для детей-инвалидов и детей с ОВЗ – по индивидуальному графику.

1. В ходе проверки выяснилось, что прием пищи проходит организованно по графику, классные руководители контролируют процесс приема пищи обучающимися. Перед приемом пищи обучающиеся обрабатывают руки в обеденном зале при помощи бесконтактного дозатора с антисептиком.
2. Столы накрыты непосредственно перед приемом пищи, поэтому пища на столах всегда горячая. Количество порций на столах соответствует количеству детей.
3. Обучающимися соблюдается последовательность приема пищи (1, 2, 3 блюда).
4. Обучающиеся после обеда убирают за собой посуду.
5. В школьной столовой работает буфет, где обучающиеся за дополнительную плату могут приобрести продукцию.
6. Меню для всех возрастных групп размещено на информационном стенде и на сайте ОУ.
7. В меню отсутствуют повторы блюд, нет запрещенных блюд и продуктов.

Меню на 26.09.2022

1-4 классы

- Суп-пюре из птицы (индейка) с гречками – 250/10
- Макароны отварные – 150
- Бифштекс н/р – 75
- Чай с сахаром – 200
- Хлеб крестьянский дарницкий – 30/30

5-11 классы

- Суп-пюре из птицы (индейка) с гренками – 250/10
- Макароны отварные – 150
- Бифштекс н/р – 75
- Чай с сахаром – 200
- Хлеб крестьянский дарницкий – 30/30
- Яблоко свежее – 1 шт.

ОВЗ 1-4 классы

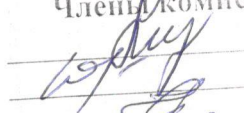
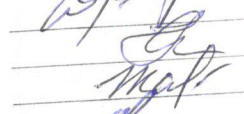
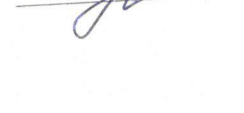
- Каша пшениная молочная с маслом сливочным 200/10
- Сосиска в тесте 1/105
- Кисель «Витошка» - 200

ОВЗ 5-11 классы

- Каша пшениная молочная с маслом сливочным 200/10
- Сосиска в тесте 1/105
- Кисель «Витошка» - 200

8. Пища, приготовленная работниками столовой, ребятам в основном нравится. Вес порций соответствует требуемым нормам. Пища вкусная, полезная, свежеприготовленная, содержит витамины для оздоровления обучающихся. Процент отходов составляет в начальной школе – 5-8%; в среднем и старшем звеньях – 3-7%.

Члены комиссии:

	В.В. Муравьева
	И.Андр. Натарева
	О.Г. Казанцева
	Н.С. Казанцева
	И.С. Иванова