

АКТ

Проведения контроля организации качества питания в школьной столовой МОУ Неделинская ООШ родительским комитетом 17 мая 2023 г.

Комиссия по контролю за питанием от 17.05.2023 г.

Члены комиссии: Болдина С. В.
Прошкина А. А.
Горбатенко Е. Н

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
4. Проверка порции выхода готовых блюд.
5. Техническое оснащение столовой.
6. Форма поваров и работников столовой.

В ходе проверки:

В служебном помещении столовой по санитарному состоянию замечаний не имеется, все соответствует нормам СанПиНа.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдается в соответствии сопроводительных документов.

Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено – с закрытыми крышками.

В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрыта крышками.

Тара для сыпучих продуктов находится в складском помещении. Также закрыта крышками.

Вся тара поставлена на поддоны.

Технология блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованию СанПин.

Температура в холодильниках поддерживается, имеется гигрометр, температурные журналы ведутся, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрыта крышками.

Меню соответствует технологической карты. Вес готовой продукции соответствует заявленному выходу в меню. Порции соответствуют нормам.

В меню присутствуют первые блюда на платной основе.

Действует буфет со свежей выпечкой, напитками и сладкой продукцией.

Кухня посудой под индивидуальный прием пищи оснащена в достаточном количестве.

Мойка оснащена всем моющими и дезинфицирующими средствами.

Столовая зона в удовлетворительном состоянии, количество столов и стульев хватает на количество учащихся и находится в неплохом состоянии.

Повара и рабочие по кухне находятся в рабочей форме, шапочка и масках.

Комиссия присутствовала во время обеда 1-4 классов.

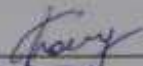
Меню обеда: салат из свежей белокочанной капусты, курица отварная, макароны отварные с маслом, хлеб пшеничный, компот из сухофруктов, суп – лапша.

Учащиеся съедали или только первое, или только второе.

Рекомендации:

1. Обязательное присутствие классных руководителей с учащимися во время приема пищи.
2. Ввести в рацион питания фрукты.
3. Купить скатерть на обеденные столы.
4. Приобрести стиральную машину в столовую.

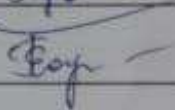
Члены комиссии:



(С. В. Болдина)



(А. А. Прошкина)



(Е. Н. Горбатенко)