

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 10 ноября 2023г.

Комиссия в составе:

- Марковой Г.С., директора МКОУ «СОШ № 7»;
- Акатовской А.В., заместителем директора по воспитательной работе;
- Чумаковой Т.М., ответственной по питанию;
- Черновой Т.С., заведующей хозяйством;
- Глебовой Н.А., члена родительского комитета школы;
- Полюшкина С.В., члена родительского комитета школы;

составили настоящий акт в том, что 10 ноября 2023 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой и соблюдение требований СанПиНа.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом.
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки:

1. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии. В школе ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Все классные руководители сопровождают свои классы. Классные руководители обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.

2. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующим производством, проводится бракераж готовой продукции. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

3. Ассортимент продукции, отпускаемый школьным буфетом разнообразен, что пользуется спросом у учащихся. Запрещенных и не рекомендованных товаров не обнаружено.

4. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация салата из белокочанной капусты с морковью и яблоками, рассольника Ленинградского со сметаной, плова с курицей, компота из изюма 10 порций, вес соответствует нормам выхода.

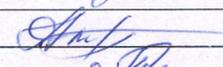
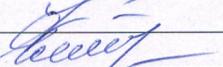
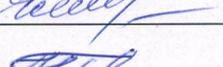
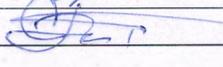
При дегустации родители отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей, вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Рассольник Ленинградский со сметаной, плов с курицей были поданы на столы в горячем состоянии.

Нарезанный хлеб на столах находится в свежем состоянии.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- классным руководителям, провести классные часы о формировании ЗОЖ через правильное питание

Директор школы		Маркова Г.С.
Зам.директора школы по ВР		Акатовская А.В.
Воспитатель гор.пит.		Чумакова Т.М.
Зав.производством		Горшков А.А.
Заведующая хозяйством		Чернова Т.С.
Члены родительского комитета школы		Глебова Н.А.
		Полюшкин С.В.