

АКТ №2

проверки школьной столовой комиссией по питанию

«МКОУ Антиповская СШ»

от «14» сентября 2022 года

**Комиссия в составе:**

Борзовой Т.В. председателя общешкольного родительского комитета

Иночкиной Е.В. классного руководителя 1 класса

Демьянюк Ю.А. родительницы 6 класса

Талызиной Е.И. директора школы

Железняк Н.В. завхоза

Хампиевой А.Т. ответственной за организацию питания

составили настоящий акт о том, что 14 сентября 2022 года в 9:00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Цель проверки:**

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

**Время проверки:**

Начало 9:00.

Окончание 11:30.

**В ходе проверки выявлено:**

1. В школьной столовой на 14 сентября были предложены каша молочная жидкая из гречневой крупы, масло порциями, хлеб пшеничный, фрукт свежий (яблоко), какао с молоком.
2. Меню предварительно было размещено на школьном сайте.
3. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.
4. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
5. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.
6. Имеется сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах В.Т.Лапшиной.
7. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества отличные, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей.
8. Организация питания: в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 у входа в столовую сопровождающий учитель контролирует мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 4 раковин с мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. В обеденном зале при

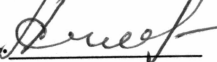
входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы работниками столовой, которые соблюдают специальную форму одежды. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.


9. Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.
10. Технологическое и холодильное оборудование исправно.
11. Была проверена документация (журнал бракеража, журнал отбора проб на пищеблоке, гигиенический журнал, журнал термометрии и обработки рук работников столовой, журнал дезинфекции пищеблока, журнал учета температурного холодильного оборудования, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, технологические карты, перспективное меню), к ведению документации пищеблока претензий нет.
12. Работники все в спецодежде, в головных уборах, в масках и перчатках.
13. При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.
14. В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены.

#### **ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

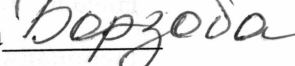
Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.

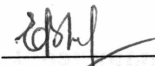
#### **С актом комиссии ознакомлены:**


повар Джабраилова Л.А. 

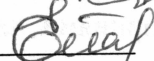
кухонный работник Власенко А.О. (ответственная за ведение документации) 

#### **Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

Борзовой Т.В. председатель общешкольного родительского комитета 

Иночкиной Е.В. классный руководитель 1 класса 

Демьянюк Ю.В. родительница 6 класс 

Талызиной Е.И. директор школы 

Железняк Н.В. завхоз 

Хампиевой А.Т. ответственная за организацию питания 