

АКТ №4

проверки школьной столовой комиссией по питанию

«МКОУ Антиповская СШ»

от «27» 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 27 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 27 сентября были овощи по сезону (огурец соленый), котлеты домашние с соусом, макароны отварные с маслом, хлеб пшеничный, чай 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 вид, 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 рецептур 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.
8. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
9. 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 раковины 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. В столовой имеется рециркулятор «Солнечный бриз – 4».

10. Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
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.

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.

С актом комиссии ознакомлены:

повар Джабраилова Л.А. Джабраилова

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

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Борзовой Т.В. председатель общешкольного родительского комитета Борзова

Иночкиной Е.В. классный руководитель 1 класса Иночкина

Демьянюк Ю.В. родительница 6 класс Демьянюк

Талызиной Е.И. директор школы Талызина

Железняк Н.В. завхоз Железняк

Хампиевой А.Т. ответственная за организацию питания Хампиева