

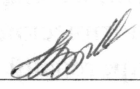
АКТ №2


проверки школьной столовой комиссией по питанию

«МКОУ Антиповская СШ»


от «04» октября 2023 года

Комиссия в составе:

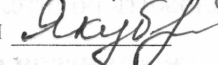
Трайдовой А.В. и.о.директора школы 

Хампиевой А.Т. ответственной за организацию питания 

Железняк Н.В. завхоза 

Емельяновой Т.С. учителя начальных классов 

Борзовой Т.В. председателя общешкольного родительского комитета 

Якубовской Т.В. представителя родительской общественности 

составили настоящий акт о том, что 4 октября 2023 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 10:30.

В ходе проверки выявлено:

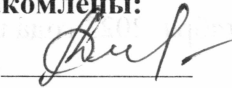
1. В школьной столовой на 4 октября были предложены каша молочная жидкая из гречневой крупы, какао с молоком, хлеб пшеничный, яблоко, масло порциями. Меню предварительно было размещено на школьном сайте.
2. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. Порции соответствуют норме.
3. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой. На момент проверки выставлены контрольные блюда.
4. Имеется сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах В.Т.Лапшиной.
5. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества отличные, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей.
6. 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. Посадочных мест в достаточном количестве.

7. Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.
8. 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.
9. Работники все в спецодежде, в головных уборах, в масках и перчатках.
10. При проверке были представлены сертификаты на мясную, молочную продукцию.
11. 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. 

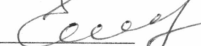
кухонный работник Гасанова Х.М. (ответственная за ведение документации) 

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Трайдовой А.В. и.о.директора школы 

Хампиевой А.Т. ответственной за организацию питания 

Железняк Н.В. завхоза 

Емельяновой Т.С. учителя начальных классов 

Борзовой Т.В. председателя общешкольного родительского комитета 

Якубовской Т.В. представителя родительской общественности 