

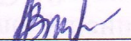
АКТ №9

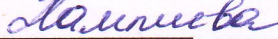
проверки школьной столовой комиссией по питанию


«МКОУ Антиповская СШ»

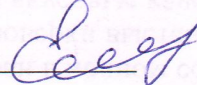
от «3» мая 2024 года

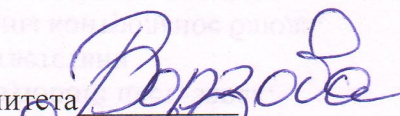
**Комиссия в составе:**

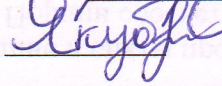
Трайдовой А.В. и.о. директора школы 

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 3 мая 2024 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 3 мая были предложены плов с мясом, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, горошек зеленый консервированный. Меню предварительно было размещено на школьном сайте.
2. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
3. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии технологической картой. На момент проверки выставлены контрольные блюда.
4. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей.
5. Организация питания: в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 у входа в столовую сопровождающий учитель контролирует мытье рук с мылом перед едой. 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.
6. Посадочных мест в достаточном количестве.
7. Столы чисто вытерты, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.



8. Была проверена документация, 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.

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. Джабраилова

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

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

Трайдовой А.В. и.о. директора школы Трайдова

Хампиевой А.Т. ответственной за организацию питания Хампиева

Железняк Н.В. завхоза Железняк

Емельяновой Т.С. учителя начальных классов Емельянова

Борзовой Т.В. председателя общешкольного родительского комитета Борзова

Якубовской Т.В. представителя родительской общественности Якубовская