

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 26.09.2022 года

Общественная комиссия по контролю за питанием в составе:

Сбоева А.Е., родительницы 1 класса

Нартахова С., родительницы 2 класса

Омаровская Т.А. родительницы 3 класса

Кот В.И.- заместителя директора по ВР, ответственная за питание в школе

Драченко Н.М. –медицинский работник

составили настоящий акт в том, что 26 сентября 2022 года в 10.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки: мониторинг качества готовых блюд, соответствие меню и готовой продукции, подлежащей реализации, санитарное состояние обеденного зала.

Время проверки: 10-00 час. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Согласно утвержденного десятидневного меню на 26 сентября 2022 года предусмотрено:

Запеканка из творога, соус молочный (сладкий), кофейный напиток с молоком, бутерброд с маслом.

Для детей льготной категории было предложено меню: салат из свеклы с чесноком и сыром, рассольник ленинградский со сметаной, голубцы ленивые, компот из сухофруктов, хлеб. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций запеканки и 3 порций рассольника, полученная масса равнялась 360г запеканки и 750 г рассольника, что соответствует норме (выход готовой каши – 120г., выход готового супа-250г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей и заявленной меню. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Члены комиссии указали на то, что блюда быстро остывают и дети кушают холодные пищу. Учащимся накрываются столы за 5 минут до начала перемены.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин, в

наличии жидкое мыло и бумажные полотенца. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все учителя начальных классов сопровождают свои классы. Столы в обеденном зале чистые. Для обработки используются специальные дезинфицирующие средства для мытья столов, тарелки, кружки чистые, без сколов. Посуда имеется в достаточном количестве. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, которое содержит название, объем и стоимость блюда.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Продолжать работу с родителями о культуре и правильном питании детей.
- 2) Классным руководителям 1 – 11 классов проводить беседы о культуре питания и поведении во время приема пищи.
- 3) Работникам пищеблока при раздаче готовой продукции обратить внимание на то, чтобы пища соответствовала температурным показателям.


С актом комиссии ознакомлена :



повар: Елгина Т.Г.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Сбоева А. родительницы 1 класса _____ 

Нартахова С. родительницы 3а класса _____ 

Омаровская Т.А. родительницы 2 класса _____ 

Кот В.И.- заместителя директора по ВР, ответственная за питание в школе _____ 

Драченко Н.М. –медицинский работник _____ 