

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
Трехостровская средняя общеобразовательная школа
Иловлинского муниципального района Волгоградской области

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию МБОУ Трехостровской СОШ

от «24» сентября 2022 года

Комиссия в составе:

Шпиталесвой О.В. - председателя общешкольного родительского комитет
Глазковой М.В. родительницы 2 класс
Федосеевой Н.Г. – директора школы
Попова О.В.-, ответственная за организацию питания учащихся

составили настоящий акт о том, что 24 сентября 2021 года
в 10:00 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: 10:00 Окончание проверки 12:00 час.

В ходе проверки выявлено:

- 1) В школьной столовой на 24 сентября были предложены птица тушеная с овощами, чай с сахаром, хлеб пшеничный.
 - 2) Обед для детей с ОВЗ: птица тушеная с овощами, чай с лимоном, хлеб пшеничный, фрукт апельсин.
 - 4) Меню предварительно было размещено на школьном сайте.
 - 5) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.
 - 6) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
 - 7) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба.
- На момент проверки выставлены контрольное блюда.
- 8) . Имеется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания ООО «Союз-К»
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- 1) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

2) Организация питания:

В целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи 2 электросушилки. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезердеством, для каждого класса накрываются отдельные столы дежурными.

Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

- 3) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.
- 4) После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой. В столовой чисто, уютно.
- 5) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.
- 6). Технологическое и холодильное оборудование исправно.

7) Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

8) Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется, у всех сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. У всех имеется сертификат (QR код) на прививку COVID-19. Работники все в спецодежде, в головных уборах, в масках и перчатках.

9) При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.

10) В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены

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





ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.

С актом комиссии ознакомлены: повар: Никонова Н.Н.



Комиссия в составе с актом ознакомлены:

 Шпиталевой О.В. председателя общешкольного родительского комитет
 Глазкова М.В. родительницы 3 класс
 Федосеева Н.Г. – директора школы
 Попова О.В. - ответственная за организацию питания учащихся