

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

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию МБОУ Трехостровской СОШ

от «04» октября 2022 года

Комиссия в составе:

Шпиталева О.В., - председателя общешкольного родительского комитет
Глазковой М.В. родительницы 3 класс
Федосеевой Н.Г. – директора школы
Поцова О.В., - ответственная за организацию питания учащихся

составили настоящий акт о том, что 04 октября 2022 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 04 октября были предложены котлета рубленая из птицы, соус молочный, каша гречневая вязкая, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный,
- 2) Обед для детей с ОВЗ: котлета рубленая из птицы, соус молочный, каша гречневая вязкая, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный, фрукт яблоко.
Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

- 1) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.
- 2) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 3) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. В момент проверки выставлены контрольные блюда.
- 4) Имеется сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания ООО «Оптима»

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), контролирующие 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 обрабатываются руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы дежурными, которые соблюдают специальную форму одежды. Посадочных мест в достаточном количестве. В

классные руководители сопровождают свои классы.

3) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, посуда чистая, без сколов. Столы накрывают за 10 минут 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.И. *Никонова*

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

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