

## Акт проверки школьной столовой комиссией по питанию

от «17» марта 2022 года

Комиссия в составе: директора МОУ СШ №26 Богатовой Е.А, ответственного по питанию МОУ СШ № 26 Харитоновой Д.Н, представителей «Родительского контроля» Ермоленко Л.А., Краснослабодской И.Н., Орловой И.С., Белоусенко А.Н.

Цель проверки: 1.Санитарное состояние школьной столовой.

2.Качество приготовления блюд.

3.Соответствие выхода продукции.

В ходе проверки выявлено:

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд.

Ассортимент блюд соответствует представленному в меню, вес каждого блюда соответствует раскладке

На момент проверки выставлены контрольное блюда.

Имеется сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастным потребностям детей, блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.

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 имеется 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы дежурными. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Столбы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.

После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой. В столовой чисто, уютно.

Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.

Технологическое и холодильное оборудование исправно.

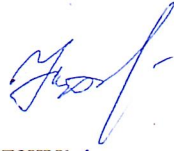
Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: при покупке продуктов для детей предпочтение следует отдавать специализированной пищевой продукции, которая отвечает физиологическим потребностям детского организма.

С актом комиссии ознакомлены:  
буфетчица:



Н.И.Назарова

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Директор МОУ СШ № 26



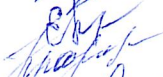
Е.А.Богатова

Ответственный по питанию



Д.Н.Харитоновна

Родительский контроль



Л.А.Ермоленко



И.Н. Краснослободская



И.С. Орлова



А.Н. Белюсенко