

АКТ № 2
проверки школьной столовой МКОУ Горнобальклейской СШ
комиссией по питанию

от 19 октября 2023 года

Комиссия в составе:

Блохиной А.А., председателя общешкольного родительского комитета, родительница 10 класса
Харлашиной Е.И., родительницы 6 класса

Родионовой Н.Г., кл. руководитель 1 класса, член бракеражной комиссии,

Карповой Т.П., заведующей хозяйством, ответственной за питание, Смирновой О.А. повара,
представителя ООО «Союз – К»

составили настоящий акт в том, что 19 октября 2023 года в 9 часов 45 мин была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 9⁴⁵ – 9⁵⁵

В ходе проверки выявлено:

1) 19 октября соответствует четвергу 4 дню 1 недели основного 10дневного меню обучающихся возрастной группы 7-11, 12-18 лет. Горячий завтрак состоял из: плова из птицы, капусты квашеной, компота из смеси сухофруктов, хлеба пшеничного.

Ежедневное меню предварительно выставлено на школьный сайт, вывешено на стенде в столовой.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
При взвешивании 3 порций плова, полученная масса равнялась 600 г, что соответствует норме (выход готовой порции – 200 г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки: плов ароматный, рассыпчатый, рис хорошо разварен, мясо мягкое, форма нарезки сохранена, компот светло коричневый, прозрачный, сладкий, приятный фруктовый вкус, хлеб мягкий свежий, капуста хрустящая, плотная, в меру кислая. Внешний вид блюда аппетитный, запах и вкус приятный. Качество обработки соответствует технологической карте и предъявляемым требованиям.

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

4) Организация питания: в столовую находится дежурный, столы накрываются заранее, потоки питающихся разведены по времени.

Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом, дез. средством.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Столбы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Дежурные следят за порядком и чистотой в столовой.

5) Комиссия посетила пищеблок. На кухне порядок, кухонный работник в чистой спецодежде, перчатках. Оборудование в рабочем состоянии. Имеется холодильник для проб. Со всех блюд, заявленных в меню взяты пробы с указанием даты, времени наименования блюда, подписью.


Осмотрен инвентарь, посуда в которой готовится продукция. Все имеет свою маркировку.


Комиссия в ходе проверки заполнила чек-лист (прилагается).


ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Следить за соблюдением санитарных норм и правил. Питание должно строго соответствовать 10дневному меню. Ежедневно заполнять журналы. Соблюдать графики питания.

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

Блохина А.А. 

Харлашина Е.И. 

Родионова Н.Г. 

Карпова Т.П. 