

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией
питания обучающихся.

от 11.02.2023 г

Комиссия в составе:

- заместителя директора по ВР Петровой Е.А.
 - Степановой Н.О., члена родительского комитета
 - учителя начальных классов Черемных Р.Б.
 - учителя математики Бекешкиной Н.П.
 - учителя английского языка (председателя профкома) Корниловой И.А.
- составили настоящий акт о том, что 11 февраля 2023 г. в 10.50 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.50

В ходе проверки выявлено:

1) В школьной столовой на 11 февраля было предложено: завтрак: ватрушка с повидлом и чай с сахаром. Обед: винегрет овощной, уха со взбитым яйцом, гречневая каша, сосиска, хлеб пшеничный, чай с сахаром, мандарин.

2) В день проверки рацион питания соответствовал утверждённому меню. Была проведена контрольная дегустация членами комиссий порций. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

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

4) 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 4 раковины с жидким мылом. Обрабатывают руки антисептиком. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) В обеденном зале столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

6) Проверка рациона качества осуществляется регулярно, ежедневно членами бракеражной комиссии в бракеражном журнале (с 1 сентября по 11 февраля), о чём свидетельствуют записи.

7) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

8) Имеются сопроводительные документы на поступающие продукты питания, договора на поставку продуктов питания.

9) Чистая посуда в достаточном количестве, имеются промаркированные подносы для чистой и использованной посуды;

10) Суточные пробы хранятся в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике при температуре +6,+7 градусов.

11) Столовая обеспечена фаянсовой посудой без сколов и трещин;

9) Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке;

10) Меню соответствует примерному 12 –дневному меню в соответствии с требованиями Санпин.

Решили: Признать работу работников столовой удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

- Председатель комиссии - заместитель директора по ВР Петрова Е.А. *Петр*
- Степанова Н.О., - член Родительского комитета *Смп*
- Учитель начальных классов Черемных Р.Б. *Черемных*
- Учитель математики Бекешкина Н.П. *Бекешкина*
- Учитель английского языка и удмуртского языка и литературы (председатель профкома)
Корнилова И.А. *Корнилова*