

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

от 26.10.2022 г

Комиссия в составе:

- заместителя директора по ВР Петровой Е.А
- Степановой Н.О., член родительского комитета
- учителя начальных классов Черемных Р.Б.
- учителя математики Бекешкиной Н.П.
- учителя английского языка (председателя профкома) Корниловой И.А.

составили настоящий акт в том, что 26 октября 2022 года в 10.50 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.50

В ходе проверки выявлено:

- 1) В школьной столовой на 26 октября было предложено: завтрак: суп молочный с макаронными изделиями, кофейный напиток, хлеб пшеничный, масло сливочное. Обед: салат из свежих овощей, суп картофельный с бобовыми и мясом курицы, каша пшеничная, тефтели мясные с соусом сметанным, хлеб пшеничный, вафли, какао с молоком.
- 2) В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному 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 26 октября), 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;
- 12) Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке;
- 13) Меню соответствует примерному десятидневному 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 Макарова Е.Л
- Степанова Н.О., член Родительского комитета
- учитель начальных классов Черемных Р.Б.
- учитель математики Бекешкина Н.П.
- учитель английского языка (председатель профкома) Корнилова И.А.