

Акт проверки школьной столовой № 2

Мы, комиссия в составе:

1. Вербина Ю.В., родительница 4 класса;
2. Бесчастная Т.М., представитель общественности;
4. Вербина Т.А., заместитель директора по ВР.

составили настоящий акт о том, что 27 декабря 2022 года была проведена проверка организации в школьной столовой горячего питания для учащихся начальных классов.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовленной пищи, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися.

Время проверки: 10:20 – 10:40.

В ходе проверки установлено:

В школьной столовой на 27.12.2022 году было вывешено меню, в котором было предложено: биточки из мяса птицы – 90 гр., макароны отварная с маслом – 150/5 гр., свёкла отварная – 20 гр., хлеб пшеничный – 40 гр., кисель п/ягодный – 200 гр., фрукты (яблоко) – 100 гр.

Приготовленные блюда соответствовали утверждённому меню. По опросу обучающихся, приготовленный горячий завтрак нравится детям.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что вес порций соответствуют предложенному меню.

Был осуществлён контроль ведения документации по дегустации готовых блюд (журнал бракеража готовой продукции), записи в журнале вносятся регулярно, результаты органолептической оценки блюд утверждены подписями бракеражной комиссии.

Проверено санитарное состояние обеденного зала и пищеблока. Санитарное состояние помещений удовлетворительное. Имеется достаточное количество посуды. Для мытья посуды имеются в наличии моющее средства, ветошь, дезинфицирующие средства, достаточное количество раковин.

Проверены санитарно-гигиенические условия для питания учащихся, у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание обучающихся на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, используют дезинфицирующие средства. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (халаты, чепцы, перчатки).

Рекомендации:

1. Рекомендовать родителям, проводить дома беседы о пользе правильного питания.
2. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

С актом комиссии ознакомлена: В.А. повар Вчерашнева Н. А.

Родительский контроль в составе с актом ознакомлены:

Председатель комиссии: Т.А. Вербина /Вербина Т. А./

Члены комиссии: Ю.В. Вербина /Вербина Ю.В./

Т.М. Бесчастная /Бесчастная Т.М./