

АКТ
Проведения контроля организации качества питания в школьной столовой МОУ
Неделинская ООШ родительским комитетом 27 ноября 2024 г.

Комиссия по контролю за питанием от 27.11.2024 г.

Члены комиссии: Ромахина Л. А.
Власова Ю. Н.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
4. Проверка порции выхода готовых блюд.
5. Техническое оснащение столовой.
6. Форма поваров и работников столовой.

В ходе проверки:

В служебном помещении столовой по санитарному состоянию замечаний не имеется, все соответствует нормам СанПиНа.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдается в соответствии сопроводительных документов.

Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено – с закрытыми крышками.

В холодильнике шкафу готовая продукция хранится в таре, закрыта крышками.

Тара для сыпучих продуктов находится в складском помещении. Также закрыта крышками.

Вся тара поставлена на поддоны.

Технология блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованию СанПин.

Температура в холодильниках поддерживается, имеется гигрометр, температурные журналы ведутся, в холодильнике шкафу готовая продукция хранится в таре, закрыта крышками.

Меню соответствует технологической карты. Вес готовой продукции соответствует заявленному выходу в меню. Порции соответствуют нормам.

В рационе присутствуют первые блюда на платной основе.

Действует буфет со свежей выпечкой, напитками и сладкой продукцией.

Кухня посудой под индивидуальный прием пищи оснащена в достаточном количестве.

Мойка оснащена всем моющими и дезинфицирующими средствами.

Столовая зона в удовлетворительном состоянии, количество столов и стульев хватает на количество учащихся и находится в неплохом состоянии.

Повара и рабочие по кухне находятся в рабочей форме, шапочка и масках.

Комиссия присутствовала во время обеда 5-9 классов.

Меню обеда: суп, каша гречневая, котлета с подливкой, горошек консервированный, чай, хлеб. Обед был горячий.

Почти все учащиеся обед съедали полностью.

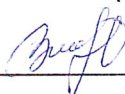
Рекомендации:

1. Обязательное присутствие классных руководителей с учащимися во время приема пищи.
2. Ввести в рацион питания фрукты.
3. Приобрести стиральную и посудомоечную машины в столовую.

Члены комиссии:



(Л. А. Ромахина)



(Ю. Н. Власова)