

АКТ

Проведения контроля организации качества питания в школьной столовой МОУ Неделинская ООШ родительским комитетом 27 сентября 2023 г.

Комиссия по контролю за питанием от 27.09.2022 г.

Члены комиссии: Белова О.С. (родительский комитет).

Убирай А.С. (родительский комитет).

Чеприна Т.С. (родительский комитет)

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.
7. Прodeгустировано меню.

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 холодильном 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 холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрыта крышками.

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

В меню присутствуют первые блюда на платной основе, систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока.

Действует буфет с напитками и другой продукцией.

Кухня посудой под индивидуальный прием пищи оснащена в достаточном количестве.

Для каждого класса в обеденном зале накрываются столы, кол-во порций соответствует кол-ву учеников. Посадочных мест детям хватает.

Стол�ы чисто вытерты, тарелки чистые, без сколов.

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.

Присутствуют классные руководители.

Комиссия присутствовала во время обеда старших классов (5-9 классы).

Меню обеда: консервированный зелёный горошек, котлета, гречневая каша, хлеб белый, чай.


Учащиеся ели обед с удовольствием, замечаний не было.

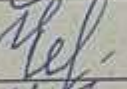
По результатам дегустации: блюда вкусные, тёплые, в меру солёные, горошек не лучшего качества, сухой.

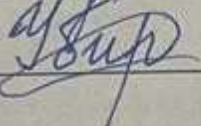
Рекомендации:

1. Обязательное присутствие классных руководителей с учащимися во время приема пищи.
2. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой с начала учебного года, меню стало разнообразнее, вкуснее.
3. Включить в меню свежие овощи и фрукты.
4. Не допускать использование одних и тех же блюд в течение 2-3-х дней.
5. Консервированные овощи не удовлетворительного качества возвращать на замену.

Члены комиссии:







(О.С. Белова)

(Т.С. Чеприна)

(А.С. Убирай)