

АКТ

Проведения контроля организации качества питания в школьной столовой МОУ Неделинская ООШ родительским комитетом 24 апреля 2025 г.

Комиссия по контролю за питанием от 24.04.2025 г.

Члены комиссии: Филимоненкова О.А.

Шарандин А.Е..

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.

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.

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, шапочках, перчатках.

Комиссия присутствовала во время обеда 5-9 классов.

Меню завтрака : плов из птицы, хлеб пшеничный, кондитерское изделие, чай с лимоном.

Почти все учащиеся обед съедали полностью.

Рекомендации:

1. Обязательное присутствие классных руководителей с учащимися во время приема пищи.
2. Приобрести в столовую современное оборудование: посудомоечную машину, обновить плиту, оборудование для выпечки

Члены комиссии:



(А.Е.Шарандин)



(О.А.Филимоненкова)