

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
«МБОУ СОШ №101 г.о.Самара»

от «16» февраля 2022 года

Время проверки: 10:00

Окончание проверки 11-00 час.

Цель проверки: проведение родительского контроля целью повышения эффективности системы контроля качества питания обучающихся МБОУ СОШ № 101

Комиссия составе:

Ответственный по организации питания: Вердеш М.А.

Медицинская сестра: Семенова Т.А.

Маслова ОС.- учитель технологии

Мюльбах М.Ю..-представитель родительского комитета

Еремеева Ю.Л.- родитель ученицы 11А,3Б

Составили настоящий акт том, что 16 февраля 2022 года

10:00 была проведена проверка качества питания школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 1- 11 класс.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

Целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание дегустация порций.

1) Вес готовой порций соответствует заявленному выходу меню.

2) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.

3) Ежедневная приготовленная еда соответствует меню, снимается ежедневная проба.

Запрещенные продукты питания детей не употребляются.

4) Технология приготовления блюд соблюдается.

5) Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

6) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

7) Анализ накопительных ведомостей меню - требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, том числе приготовленные на молоке т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Организация питания: входа столовую стоят дежурные (взрослые дети), контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 16 раковин жидким мылом. Сушат руки при помощи 3 электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы, за каждым классом закреплено время посещения столовой место столовой. Столы накрывают до начала перемены. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

1) Столы в обеденном зале чистые, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Столовая чисто, уютно. Состояние мебели школьной столовой находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству питающихся за одно посещение.

2) Отпуск учащимся питания (завтрак обед) столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Режим учебного дня для приема пищи предусмотрен три перемены по 20 минут.

3) Проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), ведению документации пищеблока претензий нет.

4) Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется медицинской сестрой Семеновой Т.А.

5) При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.

6) Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.

7) Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.

8) Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной, нарушения не выявлены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Классным руководителям провести беседы, классные часы «Правила этикета в столовой»

С актом комиссии ознакомлена шеф-повар Гизятуллова Н.М

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Шеф / Молодых А.Ю.
Маслова О.С.
М. Вербенко М.А.
Семёнов Т.А.
Ерещенко О.А.