



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ
Задано-Кагальницкая
СОШ
Ю.В. Лисичкина

АКТ № 7

от 25.09.2020г

Проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
в школьной столовой

Цель проверки:

- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверено:

1. Соблюдение норм СанПиНа при обработке помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов
3. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки установлено:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов находится в складском помещении и поставлена на поддоны.
3. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов)
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В меню для начальных классов заявлено:

Рыбные биточки-78г

Отварной картофель-150г

Огурцы соленные-75г.

Хлеб йодированный-25г

Чай с сахаром-200г

Было взвешено 3 порции: Рыбные биточки-236г
Отварной картофель -450г
Огурцы соленные-220г.

Хлеб йодированный-75г
Чай с сахаром-600г

Для 5-11кл:
Пюре картофельное-150г.
Сосиска отварная-47г.
Хлеб йодированный-50г
Чай с сахаром-200г
Было взвешено 2 порции:

Пюре картофельное-300г.
Сосиска отварная-95г.
Хлеб йодированный-100г
Чай с сахаром-400г

Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

По проведенному опросу среди учащихся, еда им нравится, дети довольны. Порции съедаются, отходов практически нет.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ Задоно-Кагальницкая СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями СанПиНа и соответствует заявленному выходу в меню.

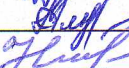
Температурный режим холодильников и сроки реализации продуктов соблюдаются.

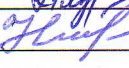
Рекомендации:

1. Классным руководителям строго придерживаться графика посещения столовой, чтобы классы не пересекались в обеденном зале, и предусмотренная обработка мебели дез.средствами успевала проводиться.

2. Обратиться к ИП ФХ за оказанием спонсорской помощи овощами для витаминизации блюд в школьной столовой.

Председатель комиссии :  Чистякова Н.А.

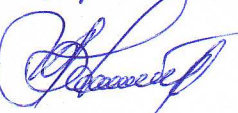
Члены комиссии:  Алубаева М.А.

 Нефёдова Н.Н.

 Соболева Е.М.

 Сорокина Е.М.(родительский контроль)

С актом ознакомлена:
арендатор столовой

 Дерезина Е.Л.