



АКТ № 8

от 13.10.2020г

Проведения общественной комиссией по контролю организации и качества питания в
школьной столовой

Цель проверки:

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

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 веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет:
 - в моечном отделении чисто;
 - стеллажи и емкости для хранения столовых приборов, а также столы в зале тщательно обрабатываются;
 - сотрудники столовой работают в масках и перчатках.
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Товарное соседство продуктов соблюдается, и температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов.) Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов находится в складском помещении и поставлена на поддоны.
3. Технологические карты имеются, технология приготовления блюд соблюдается. Регулярно ведутся журналы бракеража готовой продукции и продовольственного сырья
4. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

В меню для начальных классов заявлено:

1-4кл
Запеканка из творога со сметаной-150г
Масло сливочное-10г
Хлеб йодированный-25г
Чай с сахаром-200г

Для 5-11кл:
Ячневая каша-150г.
Гуляш из мяса кур-50/20г.
Хлеб йодированный-50г
Чай с сахаром-200г

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. К санитарному состоянию школьной столовой замечаний нет.

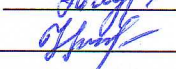
Рекомендации:

1. Классным руководителям строго придерживаться графика посещения столовой, чтобы классы не пересекались в обеденном зале. Следить, чтобы обучающиеся соблюдали гигиену рук.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и спец.инвентаря.

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.