



АКТ № 11

от 30.11.2020г

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. Соблюдение норм СанПиНа при обработке помещений школьной столовой:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках.
- питание учеников начальных классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения

2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов:

- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

3. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд:

- все технологические карты имеются в наличии.
- в обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

- технология приготовления блюд соблюдается, с целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

4. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В меню для начальных классов заявлено:

1. Тефтели рыбные – 80г
2. Пюре картофельное – 150г
3. Помидоры свежие – 20г
4. Хлеб йодированный – 20г.
5. Пастила ванильная – 10г.
6. Какао на молоке – 200г

Было взвешено 3 порции:

1. Тефтели рыбные – 245г
2. Пюре картофельное – 450г
3. Помидоры свежие – 64г
4. Хлеб йодированный – 60г.
5. Пастила ванильная – 30г.
6. Какао на молоке – 600г

составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;

- вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню;
- порции съедаются, отходов практически нет.

Вывод:

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

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.