



АКТ № 9

от 29.10.2020г

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 и их вкусовых качеств.

В ходе проверки установлено:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет. Варочные котлы и оборудование соответствует санитарным нормам. В столовой имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло, бумажные полотенца.
 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. В школьной столовой ежедневное меню вывешивается на стенде.
- Питание осуществляется по новому, измененному и утвержденному 10-и дневному меню.
В меню для начальных классов заявлено:

Тефтели куриные-80г
Каша гречневая-150г
Огурцы свежие-20г.
Хлеб йодированный-40г
Кофейный напиток-200г
Мармелад-10г

Для 5-11кл:

Картофель тушеный с мясом-200г.

Хлеб йодированный-50г

Чай с сахаром-200г

Было взвешено 2 порции:

Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

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

Выводы:

1. Питание обучающихся МБОУ Задано-Кагальницкая СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями СанПина и соответствует заявленному выходу в меню.
2. Температурный режим холодильников и сроки реализации продуктов соблюдаются.
3. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию блюд в меню.
4. Включены свежие овощи и фрукты.

Рекомендации:

1. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены

Председатель комиссии:



Чистякова Н.А.

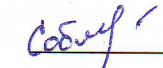
Члены комиссии:



Алубаева М.А.



Нефёдова Н.Н.



Соболева Е.М.



Сорокина Е.М.(родительский контроль)



Дерезина Е.И.

С актом ознакомлена:
арендатор столовой

