



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ
Задано-Кагальницкая
СОШ
Ю.В. Лисичкина

АКТ № 10

от 27.09.2021г

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, в помещении имеются приборы для измерения температуры и влажности.
3. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов). Приобретён новый холодильный шкаф «POLAIR» объёмом 600л
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В меню для начальных классов заявлено:

1. Суп молочный макаронными изделиями -200г
2. Масло сливочное -10г
3. Сыр (порциями) -15г
4. Чай с сахаром - 200г
5. Яблоко -100г
6. Хлеб йодированный- 20г

Для 5-11кл:

1. Макароны отварные -150г
2. Гуляш из курицы - 40/40г
3. Чай с сахаром - 200г
4. Хлеб йодированный -75г

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 Задано-Кагальницкая СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями СанПина и соответствует заявленному выходу в меню.

Температурный режим холодильников и сроки реализации продуктов соблюдаются.

Рекомендации:

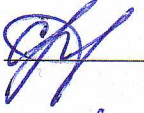
Классным руководителям строго придерживаться графика посещения столовой, чтобы классы не пересекались в обеденном зале, и предусмотренная обработка мебели дез.средствами успевала проводиться.

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.