



АКТ № 9

от 14.10.2022г

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

1. Каша молочная «Дружба» 205г
2. Масло сливочное 10г
3. Сыр порционный 10г
4. Чай с лимоном 200г
5. Хлеб йодированный 40г
6. Яблоко 100г

Для 5-11кл:

1. Пюре картофельное 180г
2. Фрикадельки рыбные с соусом сметанным с томатом 80г
3. Чай с сахаром 200г
4. Хлеб йодированный 80г

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. К санитарному состоянию школьной столовой замечаний нет.

Рекомендации:

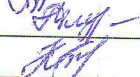
1. Классным руководителям строго придерживаться графика посещения столовой, чтобы классы не пересекались в обеденном зале. Следить, чтобы обучающиеся соблюдали гигиену рук.

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

Председатель комиссии :

Члены комиссии:

 Чистякова Н.А.

 Алубаева М.А.

 Кайдалова Т.В.

 Соболева Е.М.

 Сорокина Е.М.(родительский контроль)

С актом ознакомлена:
арендатор столовой

 Дерезина Е.Л.