

АКТ № 8
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

По итогам проведения общественного контроля питания в школьной столовой
МОУ Великосельская СШ

10.04.2024 г.

Время 9.55 (перемена 20 минут)

Цель проведения общественного контроля:

- оценка организации питания
- температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся;
- процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню;
- соответствие норме выхода готовых блюд

Комиссия общественного контроля по питанию в составе:

Мошкин Б.Е. – заместитель директора, ответственный за организацию питания
Ершова Е.В. - представитель родительской общественности, родительница 6 б класса
Шаповалова Ж.Г. - председатель общешкольного родительского комитета
Новикова Е.В. – педагог
Романова А.Н. – родительница 3 а класса

Настоящий акт составлен комиссией по проведению проверки школьной столовой, на момент проверки установлено:

- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует санитарным нормами правилам, столовая посуда без трещин и сколов;
- все сотрудники пищеблока одеты в спец. одежду, маски и перчатки;
- проведена проверка поступления качества сырья и продовольственных товаров;
- проверено наличие сертификатов соответствия, деклараций, ветеринарных свидетельств;
- наличие в столовой документации по бракеражу готовой продукции, ведется бракеражный журнал пищевых продуктов и продуктов сырья, журнал бракеража готовой продукции;
- в обеденном зале имеются информационные стенды, на которых размещена информация о ежедневном меню для всех категорий обучающихся, полезные советы;
- проводится уборка помещений после каждого приема пищи;
- в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены;
- блюда соответствуют утвержденному меню;
- проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

Меню

Завтрак

Омлет натуральный – 150 гр.
Сыр (порциями) – 30 гр.
Огурец свежий (порционно) – 30 гр.
Хлеб пшеничный – 30 гр.
Кофейный напиток – 200 гр.

Было проведено контрольное взвешивание порций и проба членами комиссии.

При взвешивании 5 порций омлета, полученная масса равнялась 750 гр.,
при взвешивании огурца св. - 5 порций, полученная масса равнялась 150 гр.,
Это соответствует норме выхода блюд (одна порция омлета 150 гр., сыра - 30 гр., огурец св. – 30 гр.)

В ходе проверки установлено:

1. Температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся составляет 65 градусов, что соответствует санитарным правилам, и о чем делается

- соответствующая запись в бракеражном журнале.
2. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.
 3. Столы для обедов чистые, используются специальные разрешенные средства для мытья и обработки столов, лавок, поверхностей.
 4. При пробе готовой пищи родители выявили, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки продуктов соответствует предъявляемым требованиям.
 5. Процент «съедемости» готовой продукции согласно ежедневному меню составляет 100 %

Выводы:

Комиссия установила, что работа школьной столовой признана удовлетворительной.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Мошкин Б.Е. – заместитель директора, ответственный за организацию питания _____
Ершова Е.В. - представитель родительской общности _____
Шапвалова Ж.Г. - председатель общешкольного родительского комитета _____
Новикова Е.В. – педагог _____
Романова А.Н. – родительница 3 а класса _____
