

АКТ

проверки организации и качества питания в ГБОУ СОШ пос. Волжский Утёс

Дата проверки: 25.09.2024

Время проверки: 10:30

Мы, нижеподписавшиеся, в составе:

ответственный за питание Юдина Е.В.,

учитель Розовкина М.Н.

от родительской общественности Тихонова В.И.

провели проверку по организации и качества питания в школьной столовой ГБОУ СОШ пос. Волжский Утёс.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В результате проверки выявлено:

- 1) администрацией школы организовано горячее питание на платной и бесплатной основе;
- 2) питание осуществляется по утвержденному десятидневному цикличному меню МУП «Комбинат питания» г. о. Сызрань;
- 3) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала первого урока.

Была проведена проверка вкусовых качеств блюд: все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству продуктов и их приготовления нет.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют нормам, основная часть обучающихся ест с аппетитом. Перед входом в школьную столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины с горячей и холодной водой, мыло, сушилка для рук).

Члены комиссии посетили пищеблок школьной столовой, посмотрели сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки, убедились в правильности хранения продукции, соблюдение товарного соседства и температурного режима.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное: полы помыты, пыли не обнаружено, холодильники чистые.

После приготовления пищи комиссия проверила правильность отбора суточных проб. Пробы хранятся в стерильной посуде с закрывающимися крышками. В объеме одной порции. Пробы в наличии в полном объеме.

Необходимая спецодежда для работников пищеблока имеется. Состояние – чистая. Весь кухонный инвентарь промаркирован, используется по назначению. Хранится правильно. Пищевые отходы собираются в промаркированный бак с крышкой.

Журнал бракеража готовой продукции заполнен правильно и своевременно.

Приготовление блюд согласно технологических карт.

Комиссия выборочно провела контроль готовых блюд на обед. Нарушений не выявлено. Технология приготовления и нормы закладки продуктов соблюдены. Замечаний нет.

Предложения и рекомендации:

1) Классным руководителям следить за охватом горячим питанием обучающихся своего класса и находиться вместе с классом в столовой

Члены комиссии по проверке организации и качества питания:

| | |
|-----------|------------------|
| <u>ЕВ</u> | /Юдина Е.В./ |
| <u>МН</u> | /Розовкина М.Н./ |
| <u>ВИ</u> | /Тихонова В.И./ |
| _____ | _____ |