

АКТ

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

Дата проверки: 09.01.2025г.

Время проверки: 9:30

Мы, нижеподписавшиеся, в составе:

ответственный за питание Юдина Е.В.,

учитель Корракина М.В.,

от родительской общественности Тиксаева Е.А., Пастухова Н.В.

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 циклическому меню МУП «Комбинат питания» г. о. Сызрань;
- 3) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала первого урока.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.

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).

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Дежурство осуществляют дежурные учителя: обучающиеся не выносят продукцию за пределы школьной столовой.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.





При проверке документации установлено, что на все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. Ведется журнал поступления и использования скоропортящихся продуктов, сроки хранения соблюдаются, в холодильных камерах соблюдается товарное соседство.

Комиссия выборочно провела контроль готовых блюд на обед. Нарушений не выявлено.

Технология приготовления и нормы закладки продуктов соблюдены. Замечаний нет.

Предложения и рекомендации:

Члены комиссии по проверке организации и качества питания:

	Юдина Е.В./
	Корракина М.В./
	Пастухова Н.В./
	Тиксаева Е.А./