

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 10 октября 2024 года

Комиссия в составе:

Дорофеевой В.Е., родительницы 7 класса

Никитиной А.В., родительницы 5 класса

Мукониной Л.Н., медсестры школы

Агеевой В.В., ответственной за питание

составили настоящий акт в том, что 10 октября 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.25 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

- Школьной столовой на 10 октября было предложено: Тефтели, каша рассыпчатая пшеничная, салат из свеклы и зеленого горошка, кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный, обогащенный йодказеином.

- Ежедневное меню вывешено в удобном для ознакомления родителей и детей месте. (Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.)

- Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии .

При взвешивании 3 порций каши и 3 порции тефтелей с вареной свеклой и зеленым горошком, полученная масса равнялась 840г, что соответствует норме (выход горячего блюда – 280г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

- Организация питания: в столовую детей приводит классный руководитель, который напоминает им о том, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Вытирают руки учащиеся бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются столы в соответствии с сан.-эпид. требованиями. Посадочных мест детям хватает.

- Комиссия посетила пищеблок. У всех проверяющих, на момент проверки, имелись

санитарные книжки. Нарушений не было выявлено.

- Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

- Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде, они пользуются масками, раздачу приготовленной пищи производят в перчатках.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Разнообразить ассортимент выпечки для школьного буфета.
2. Соблюдать температурный режим подачи блюд.
3. Использовать в работе агитационный материал.
4. Проводить мониторинг питания учащихся во всех классах 1 раз в полугодие.

С актом комиссии ознакомлена повар Симченко Л.А. Симченко Л.А.

Комиссия с актом ознакомлены:

Дорофеева В.Е., родительница 7 класса

Никитина А.В., родительница 5 класса

Муконина Л.Н., медсестра школы

Агеева В.В., ответственная за питание