

АКТ

проверки школьной столовой комитетом контроля за организацией и качеством питания

от «14» октября 2022 года

Комитетом контроля за организацией и качеством питания в составе:

-председателя Управляющего совета Аболенцевой Е.В.;

-члена Управляющего совета Сисевой Т.А.,

составили настоящий акт о том, что 14.10.2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой корпуса №2 Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Березовская средняя школа №1 имени Е.К. Зырянова».

Для мытья рук на входе в обеденный зал установлены умывальные раковины с подачей холодной и горячей воды. Установлено жидкое мыло, а также сушилки для рук.

Для обучающихся МБОУ БСШ №1 им. Е.К. Зырянова предусматривается организация горячего питания, по 10-дневному цикличному меню.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. В обеденном зале на видном месте, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

В ходе проверки выявлено: Школьной столовой на 14.10.2022 года было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.

Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции, а именно супа с мясом птицы и вермишелью. А также риса в томатном соусе с котлетой и подливом.

При отобрании пробы указанных блюд у комиссии замечаний по вкусовым качествам блюд не возникло.

На выбор также представлена выпечка, замечаний к которой у комиссии по вкусовым качествам блюд также не возникло.

На момент проверки уборка обеденного зала была проведена. Обеденные столы и стулья были чистые.

Учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений не привлекаются.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой, вежлив в общении.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Рекомендации:

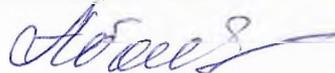
Классным руководителям, дежурным следить за поведением детей в школьной столовой.

С актом комиссии ознакомлена шеф-повар:

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

-председатель Управляющего совета:

Аболенцева Е.В.



-члены Управляющего совета:

Сисева Т.А.

