

Акт № 2

по итогам проведения контроля качества питания
в школьной столовой МБОУ Частоостровская СОШ

15.01.2024

Время: 10.10

Цель: проведение общественного контроля качества питания в школьной столовой МБОУ Частоостровская СОШ.

Мы, члены комиссии:

1. Старовойтова Наталья Владимировна-заместитель директора по АХР;
2. Политаева Александра Михайловна- старший методист;
3. Иванова Татьяна Владимировна-ответственная за питание

Составили настоящий акт, о том, что 15 января 2024 года в 10:10 была проведена проверка по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой МБОУ Частоостровская СОШ (время завтрака обучающихся с1-4 класс).

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 15 января 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню;

- масло сливочное
- каша пшенная молочная
- кондитерские изделия(кекс)
- чай с сахаром
- хлеб пшеничный

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация.

При дегустации было отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Перед входом в столовую дети моют руки и обрабатывают антисептиком. Для мытья рук имеются 4 раковин, у раковин расположены дозаторами с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
- Стол в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствуют количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформе.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Проба хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд, энергетическая ценность, цена. Меню соответствует цикличному меню. Так же имеется режим работы столовой и график питания обучающихся.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

-Классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Дата 15.01.24 время 10:10 подпись [подпись] Старовойтова Н. В

Дата 15.01.2024 время 10:10 подпись [подпись] Политаева А.М

Дата 15.01.24 время 10:10 подпись [подпись] Иванова Т.В

С актом ознакомлены:

Кладовщик

[подпись] Шенкова

Повар

[подпись] Шустова М.А

Повар

[подпись] Грешневая Л.В

Кухонный работник

[подпись] Соколова Л.Д.