

Акт № 3

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся
в школьной столовой МБОУ Частоостровская СОШ

25.04.2024

Время: 12.00

Нами, членами комиссии в составе:

- 1.Хамицевич Михаил Владимирович-директор школы;
- 2.Старовойтова Наталья Владимировна-член бракеражной комиссии;
- 3.Политаева Александра Михайловна- старший методист;
- 1.Иванова Татьяна Михайловна-ответственная за питание

Проведена проверка по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой МБОУ Частоостровская СОШ.

В ходе проверки выявлено:

- В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции-имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
- 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.

Школьной столовой на 25 апреля 2024 год для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

Завтрак:

- зеленый горошек
- рис с курицей по- тайски
- чай с лимоном-фрукты
- Хлеб пшеничный

Обед:

- кондитерские изделия(вафли)
- суп картофельный с фрикадельками
- капуста тушеная с мясом
- напиток из плодов шиповника
- хлеб пшеничный
- хлеб ржаной

Меню предварительно было размещено на школьный сайт.

Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций рис с курицей по-тайски:3 порции рис с курицей по-тайски для начальной школы и 3 порции рис с курицей по-тайски для старшей школы. Недовеса порций не выявлено.

При дегустации отмечено, что вкусовые качества хорошие, запах приятный, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили:

-Порции соответствуют возрастной потребности детей.

Дети в основном съедали завтрак полностью, замечаний по качеству еды не отмечено.


Санитарно-техническое состояние производственных помещений удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

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 25.04.24 время 12:10 подпись  Старовойтова Н. В

Дата 25.04.2024 время 12:00 подпись  Политаева А.М

Дата _____ время 12:00 подпись  Иванова Т.В

Дата 25.04.2024 время 12:00 подпись  Хамчев Н.В





С актом ознакомлены:

Кладовщик

Повар

Повар

Кухонный работник

 Шупко Н.А.
 Мухтоба М.А.
 Гресскова Н.П.
 Соколова С.А.