

АКТ

проверки школьной столовой МОУ «ООШ п. Луговой» комиссией по питанию

от 16 октября 2023 года

Комиссия в составе:

- Халтушина Д.А., заместитель директора - председатель комиссии
- Федченко А.Д., - социальный педагог – ответственный за организацию питания
- Мимерова Р.В., - заведующий хозяйством
- Члены родительского контроля:
Мороз А.С. , - родитель ученика 6 класса- член комиссии
Супрун М.Н., – родитель ученика 7 класса – член комиссии
Каликова О.О., – родитель ученика 8 класса – член комиссии
Михеева А.Е., – родитель ученика 9 класса – член комиссии

Составили настоящий акт в том, что 16.10.2023 года в школьной столовой МОУ « ООШ п. Луговой» была проведена проверка качества питания для 1-4 классов и для детей по линии соц.защиты.

Время проверки 10:00-10:20;12:00-12:20. (большие перемены)

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 16.10.2023 г. было предложено-
Меню: для детей начальной школы(1-4 класс):

Плов из свинины,
огурец консервированный,
компот из вишни,
хлеб пшеничный,
конфета

Меню для малообеспеченных детей(1-9 класс):

Салат из свежей капусты,
котлета из свинины,
каша гречневая рассыпчатая,
соус сметанный,
чай с лимоном, хлеб ржаной

- 2) Меню предварительно было выставлено на стенд в столовой. Реализуемые блюда

соответствуют заявленному меню.

- 3) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация готовых блюд.

При дегустации члены комиссии отметили приготовление блюд в соответствии с технологией. Вкусовые качества, запах, качество обработки соответствует рецептуре и другим показателям предусмотренным требованиям.

Температурный режим блюд соблюдается, суточная проба имеется, бракеражный журнал готовой продукции ведется каждый день. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

- 4) Организация питания: Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом и дезинфицирующим средством. Для сушки рук имеются три электрополотенца. Прием пищи детьми проходит организованно. Все классные руководители сопровождают свои классы. В обеденном зале для каждого класса начального звена накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
- 5) Санитарно – технологическое содержание помещений для приема пищи и посуды соответствует требованиям. Столы обрабатываются с использованием специальных принадлежностей и средств. Используемая посуда чистая, без сколов, в достаточном количестве.
- 6) Организована работа дежурных и персонала столовой, которые следят за порядком в помещении.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- Рекомендовать родителям, проводить дома беседы о правильном питании и поведении за столом.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Маргамова Д.С. Маргамова

зав.производством: Кобелева С.В. Кобелева

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Халтушина Д.А.,- председатель комиссии Халтушина

Федченко А.Д.,- ответственный за организацию питания Федченко

Мимерова Р.В.,- заведующий хозяйством Мимерова

Мороз А.С.,- родитель, член комиссии Мороз

Супрун М. Н., – родитель, член комиссии Супрун

Каликова О.О., – родитель, член комиссии Каликова

Михеева А. Е., – родитель, член комиссии Михеева