

АКТ

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

от 22 ноября 2024 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
- Маргамова Д.С., -повар
- Члены родительского контроля:
 - Мороз А.С. , - родитель, член комиссии
 - Каликова О.О., – родитель, член комиссии
 - Хайбуллина Г.В., – родитель, член комиссии
 - Коченкова С.А., - родитель, член комиссии

Составили настоящий акт в том, что 22.11.2024 года в школьной столовой МОУ « ООШ п. Луговой» была проведена проверка качества питания для 1-4 классов и для детей по линии социальной защиты.

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

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 22.10.2024 г. было предложено:

1. Меню: для детей начальной школы (1-4 класс):

салат из моркови, кура отварная, соус томатный со сметаной, пюре картофельное, компот из свежих фруктов, хлеб пшеничный, яблоко.

2. Меню для обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей (1-9 класс):

Котлета « здоровье, соус томатный со сметаной, макароны отварные, чай, хлеб ржаной, яблоко.

Членами комиссии было проверено:

- выход готовой продукции согласно меню,
- контрольное взвешивание готовых порций,
- дегустация готовых блюд.

Организация питания:

- условия для соблюдения детьми правил личной гигиены,
- санитарно- технологическое содержание помещений.

1. Меню предварительно было выставлено на стенд в столовой с указанием наименования блюда, веса выхода готовой продукции, состава пищевых веществ. Реализуемые блюда соответствуют заявленному меню.

Суточная проба имеется, бракеражный журнал готовой продукции ведется ежедневно в соответствии с требованиями.

Объемы готовых блюд на выходе соответствуют объемам, заявленным в меню. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

2. Члены комиссии отметили приготовление блюд в соответствии с технологией. Вкусовые качества, запах, качество обработки и температурный режим соответствуют рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям.

3. Организация питания:

- Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы.

Прием пищи детьми проходит организованно. Все классные руководители сопровождают свои классы. В обеденном зале для каждого класса начального звена имеются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Столы накрыты своевременно, блюда не остывшие, тепловой баланс не нарушен.

- Санитарно – технологическое содержание помещений для приема пищи и посуды соответствует требованиям. Столы обрабатываются с использованием специальных принадлежностей, моющих и дез.средств. Используемая посуда чистая, без сколов, в достаточном количестве.

Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом и дезинфицирующим раствором. Для сушки рук используются электрополотенца.

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

зав. производством: Кобелева С.В. _____

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Халтушина Д.А., - председатель комиссии _____

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

Мимерова Р.В., - заведующий хозяйством _____

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

Каликова О.О., - родитель, член комиссии _____

Хайбуллина Г.В., - родитель, член комиссии _____

Коченкова С.В., - родитель, член комиссии _____