

Акт
проверки столовой комиссией по питанию
МОУ основной школы №3 г. Малоярославца

от «19» октября 2022 года

Комиссия в составе:

- Членов комиссии родительского контроля;
- Председателя комиссии родительского контроля.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Время проверки: 12:30. Окончание проверки 13:00 час.

В ходе проверки выявлено:

- 1) В школьной столовой на 19 октября были предложены:
 - для 1-4 классов салат из свеклы с яблоком, биточки рубленые из филе, макароны отварные с маслом, чай с сахаром, хлеб белый.
 - для 5-9 классов огурцы солёные, суп вермишелевый, рагу из курицы, напиток лимонный.
- 2) Меню предварительно было размещено на школьном сайте.
- 3) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд. Ассортимент блюд соответствует представленному в меню, вес каждого блюда соответствует раскладке.
- 4) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 5) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- 1) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 2) Организация питания: Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи 2 электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы, повара соблюдают специальную форму одежды. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

- 3) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрыты до начала перемены.
- 4) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.
- 5) Технологическое и холодильное оборудование исправно.
- 6) У всех сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. Работники все в спецодежде, в головных уборах.
- 7) В ходе проверки в пищеблоке нарушения **не выявлены**.

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

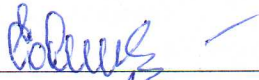
- Проводить дома беседы о правильном питании.

С актом ознакомлены

представитель ИП Киржинова Р.К. 

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

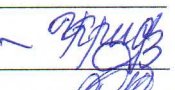
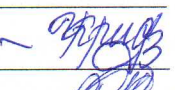
Председатель комиссии:

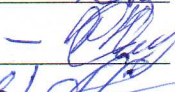
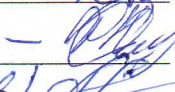
Соболева М.А. – зам. директора по УВР 

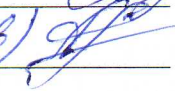
Члены комиссии:

Гусарова Н.Н. – председатель Совета школы 

Двойченкова В.А.-(параллель 3-6 классов)

 Тонюкова К.В. (параллель 2 классов) 

 Тонина Н.С. (параллель 5 классов) 

 Лова М.Н. (параллель 9 классов) 