

**АКТ**

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

от «17» февраля 2023 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: 10:30. Окончание проверки 11:00 час.**

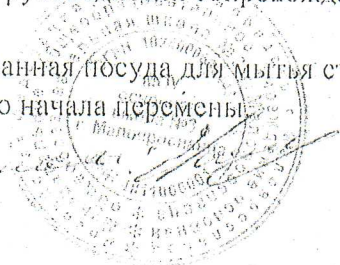
**В ходе проверки выявлено:**

- 1) В школьной столовой на 17 февраля были предложены:
  - для 1-4 классов кондитерские изделия, огурцы солёные, плов из мяса(свинина),хлеб пшеничный, компот из мандаринов
- 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 дезредством, 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 церемонии.

*Директор*



- 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 \_\_\_\_\_

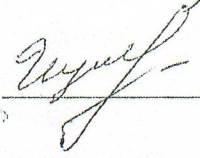
представитель ИП Киржинова Р.К. 

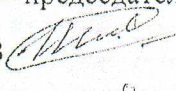
**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

Председатель комиссии:

Соболева М.А. – зам. директора по УВР \_\_\_\_\_ 

Члены комиссии:

Гусарова Н.Н. – председатель Совета школы \_\_\_\_\_ 

Шевченко М.В. 

Янкович Г.П. 