

АКТ

проверки организации и качества питания обучающихся

МБОУ «СШ №1»

Общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «СШ №1» в составе:

- Мулько В. Н., заместитель директора по АХР;
- Чечикова Т. И., председатель первичной профсоюзной организации;
- Егоренкова Е. А., ответственная за питание;
- Артёменкова А. И., медицинский работник;
- Ильюшина Е.Н., представитель Родительского комитета обучающихся

03.05.2024 г. была организована проверка организации и качества питания обучающихся в столовой школы.



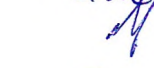


Цель проверки:


- Проверить санитарно-гигиенические условия школьной столовой.
- Проверить соблюдение сроков реализации и условия хранения продуктов;
- Проверить правильность закладки продуктов при приготовлении и выхода готовой продукции.
- Проверить поступление продуктов, наличие сопроводительных документов, технологических карт, меню, выполнение инструкций.

Результат проверки:

- Санитарно-гигиенические нормы не нарушены:
 - приготовление, хранение дезинфицирующих средств, дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно нормативной инструкции;
 - уборка обеденного зала осуществляется регулярно;
 - в столовой установлены дозаторы с антисептиком;
 - столы накрываются непосредственно перед приходом обучающихся, таким образом обучающиеся получают горячее питание.
 - все сотрудники пищеблока находятся в спецодежде.
- Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются:
 - обеспечен оптимальный температурный режим хранения продуктов;
 - сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов;
 - с целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд;
 - пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Закладка и выход продукции соответствует норме, контрольное блюдо выставлено. Меню на день проверки соответствовало перспективному десятидневному меню, утвержденному директором школы.
- Документация ведется правильно и ежедневно:
 - все сопроводительные документы на привозимую продукцию в наличии;
 - имеются в наличии технологические карты на все блюда в меню.

С актом ознакомлена:






В. Н. Мулько
Т. И. Чечикова
Е. А. Егоренкова
А. И. Артёменкова
Е.Н. Ильюшина

 Л.С. Герус