

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 22.12.2022 г.

Комиссия в составе:

- Членов Общественного совета:

1. Бойматова Е.В.
2. Жиркина Н.И.
3. Светличнова О.П.
- Зиминой В.Г., медицинской сестры

В ходе проверки выявлено:

1. В столовой на 22 декабря 2022 г. на завтрак была предложена каша вязкая молочная пшеничная; масло сливочное, какао с молоком, яйцо вареное, батон, а на обед щи из свежей капусты с картофелем, гороховое пюре, котлета из птицы, салат из моркови с яблоком, компот из сухофруктов, хлеб ржаной, хлеб пшеничный.
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций:
При взвешивании 3 порций каши вязкой молочной пшеничной и 2 порций щей из свежей капусты с картофелем, полученная масса равнялась 750 г и 500 г щей из свежей капусты с картофелем, что соответствует норме (выход готовой каши молочной пшеничной 250 г, а выход готовых щей из свежей капусты и картофелем 250 г).
При дегустации отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым нормам.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Организация питания:
Меню ежедневного горячего питания размещено на информационном стенде при входе в столовую;
организован ежедневный контроль соответствия ежедневного меню;
санитарное состояние зала столовой соответствует нормам;
соблюдается график посещения столовой и закреплены определенные столы за каждым классом;
У входа в столовую стоят дежурные взрослые и дети. Обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Имеются две сушилки для рук. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест всем детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
Столбы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
Ежедневно оставляется суточная проба;
Имеется на линии раздачи термометр для контроля температуры блюд.
5. Имеются журналы:
 - Бракеражный;
 - Сырой продукции;
 - Витаминизации;
 - Осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока;
 - Учета температурного режима холодильного оборудования;
 - Учета температурного режима и влажности складских помещений;
 - Бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Учащиеся (дежурные) накрывают столы до начала перемены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ комиссии: предложить родителям продолжать дома беседы о правильном питании.

ВЫВОД: Организация питания соответствует всем требованиям СанПиН.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

- Члены Общественного совета:

1. Бойматова Е.В. *Бойматова Е.В.* «22» 12 2022 г.
2. Жиркина Н.И. *Жиркина Н.И.* «22» 12 2022 г.
3. Светличнова О.П. *Светличнова О.П.* «22» 12 2022 г.
- Чередилина Г.И., медицинская сестра *Чередилина Г.И.* «22» 12 2022 г.