

ГБОУ «Санаторная школа – интернат № 3 г.о. Жигулёвск»

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 22.12.2021 г.

Комиссия в составе:

1. Светличнова О.П., ответственная за организацию питания.
2. Валешная Н.Н., врач-специалист школы – интерната № 3.
3. Лялина Т.Е., кладовщица.

В ходе проверки выявлено:

1. В столовой на 22 декабря 2021 г. на завтрак была предложена запеканка творожная со сметаной, масло сливочное, кофейный напиток с молоком, батон, а на обед щи на м/к бульоне со сметаной, картофель тушеный с мясом, кусочки сельди с репчатым луком хлеб ржаной, компот.
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций:
При взвешивании 3 порций запеканки творожной со сметаной и 3 порций картофеля тушеного с мясом и полученная масса равнялась 600 г и 750 г картофеля тушеного с мясом, что соответствует норме (выход готовой запеканки творожной со сметаной 200 г, выход готового второго блюда картофеля тушеного с мясом 250 г).

При дегустации отметили, что вкусовые качества высоки, качество обработки соответствует предъявляемым нормам, соблюдается температурный режим подаваемых блюд.
Выход предъявленных блюд на 1 человека соответствует норме.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Отбор суточных проб проводится поварами ежедневно и обеспечивается хранение в соответствии с требованиями.
5. Ведется бракеражный журнал.
6. Организация питания: 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.
7. У работников столовой имеются медицинские книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра в соответствии с требованиями.
8. Ведется журнал Осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока.
9. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, вся посуда промаркирована, обрабатывается вся использованная посуда в специальном месте (моечная). Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых для мытья посуды, оборудования.
10. Уборка зала для приема пищи проводится после каждого приема пищи.
11. После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Учащиеся (дежурные) накрывают столы до начала перемены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ комиссии: предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании, личной гигиене.

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

1. Валешная Н.Н.  « 22 » 12 2021 г.
2. Лялина Т.Е.  « 22 » 12 2021 г.
3. Светличнова О.П.  « 22 » 12 2021 г.