

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

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 26.04.2022 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 26 апреля 2022 г. на завтрак был предложена сосиска отварная, макароны отварные, кофейный напиток на молоке, яйцо вареное, а на обед суп картофельный с бобовыми (горох), тефтели из говядины, рагу овощное, огурец соленый порционный, хлеб белый, хлеб черный, кисель.
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций:
При взвешивании 2 порций макарон отварных с сосиской и 2 порций супа картофельного с бобовыми (горох), полученная масса равнялась 430г и 500 г, что соответствует норме (выход макарон отварных с сосиской отварной 215 г, выход готового супа картофельного с бобовыми (горох) 250 г).

При дегустации отметили, что вкусовые качества высоки, цвет – характерный данному блюду, цвет - - характерный для входящих в состав продуктов, вкус и запах – характерный для входящих в состав изделий продуктов, без посторонних привкусов и запахов, бобовые (горох) разваристы, температурный режим подаваемых блюд в соответствии с нормами. 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. Ведется журнал Осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока.
8. 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.
9. Уборка зала для приема пищи проводится после каждого приема пищи.
10. 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 ознакомлены:

1. Валешная Н.Н.  « 26 » апреля 2022 г.
2. Лялина Т.Е.  « 26 » апреля 2022 г.
3. Светличнова О.П.  « 26 » апреля 2022 г.