

АКТ №3

проверки школьной столовой комиссией по питанию

МБОУ Школы №21 г.о.Самара

от «16» ноября 2021 года

Комиссия в составе:

Членов Управляющего совета:

Алексеевой С.К. председателя общешкольного родительского комитета
Родомакиной Ю.В, Катаевой Т.С., Саакян Н.П.

Александровой М.Ю.— медицинского работника школы

Багдасарян К.Л.- ответственной за организацию питания

составили настоящий акт о том, что 16 ноября 2021 года

в 9.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

- 1.Санитарное состояние школьной столовой.
- 2.Качество приготовления блюд.
- 3.Соответствие выхода продукции.

Время проверки: 9.30

Окончание проверки 11.30 В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой на 16 ноября по меню было предложено на

- 1) завтрак: яйцо вареное, пудинг из творога с яблоком, кофейный напиток с молоком, фрукт груша, батон
- 2) Обед: салат из свеклы отварной, солянка со сметаной, птица тушеная в соусе пюре их гороха с маслом, компот из свежих ягод, хлеб ржаной и пшеничный.
- 3) Меню предварительно было размещено на школьном сайте.
- 4) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.
- 5) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.

6) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба.

На момент проверки выставлены контрольные блюда.

7) . Имеется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания ООО «Мега – сити С» При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

1) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

2) Организация питания: В целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 у входа в столовую организован контроль, обработка и мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дез.средством, для каждого класса накрываются отдельные столы

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 накрывают до начала перемены.

4) В столовой чисто, уютно, столовая мебель соответствует требованиям.

5) Технологическое и холодильное оборудование исправно.

6) Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, 12дневное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

7) Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется, у всех сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. У всех имеется сертификат (QR код) на прививку COVID-19. Работники все в спецодежде, в головных уборах, в масках и перчатках.

8) При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.

9) В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании
- 2) Провести беседу с учащимися о гигиене питания











Родомакина Ю.В.

Катаева Т.С.

Саакян Н.П.

Александрова М.Ю.

Багдасарян К.Л.