

МОУ «Васильевская основная общеобразовательная школа»

А К Т

**проверки качества питания и санитарно-гигиенического
состояния школьной столовой**

с. Васильевка

«11» октября 2022 г.

Комиссия в составе:

Гретченко Т.М. – заместитель директора

Николаева Л.И. - председатель первичной профсоюзной организации школы;

Заболотских Я.Е. – завхоз школы

Кулешова Н.А. - член родительского комитета

Дудкина Н.Н. – член Управляющего совета.

Проверила организацию питания учащихся и санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой. В ходе проверки комиссия установила:

Санитарное состояние столовой соответствует установленным нормам.

Организация питания:

- на момент проверки качество продуктов, находящихся в пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям;

- производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур;

- произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «отлично». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам.

- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;






- Имеется перспективное 10-дневное меню с указанием калорийности и веса блюда, меню на каждый день заверено директором школы, Гончаровой Рией Мухтаровной. Меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, сыр, соки, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты. Приготовленные в столовой блюда теплые, вкусные, свежие.

Санитарно- гигиеническое состояние школьной столовой:

- состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря соответствует требованиям СанПиН;

- столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;
- работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки, защитные маски, перчатки;
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности, имеются средства пожаротушения;

Члены комиссии:

Гретченко Т.М. 
Николаева Л.И. 
Заболотских Я.Е. 
Кулешова Н.А. 
Дудкина Н.Н. 

А К Т
проверки качества питания
в МОУ «Васильевская основная общеобразовательная школа»
от 17.02.2023 года

Общественная комиссия по проверке качества питания в составе:

- Гретченко Т.М. – заместителя директора - председатель комиссии;
- Николаевой Л.И. председателя ПК – заместитель председателя;
- Заболотских Я.Е. – завхоза школы - член комиссии;
- Кулешова Н.А. – члена родительского комитета – член комиссии;
- Дудкина Н.Н. – члена Управляющего совета – член комиссии

Комиссия составила настоящий акт в том, что 17.02.2023 года была проведена проверка

На момент проверки установлено:

- Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9 класс,
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- Висит график посещения столовой учащимися,
- За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- На всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, первые и вторые блюда;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод:

МОУ «Васильевская основная общеобразовательная школа» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

- Гретченко Т.М. Т.М. Гретченко
- Николаева Л.И. Л.И. Николаева
- Заболотских Я.Е. Я.Е. Заболотских
- Кулешова Н.А. Н.А. Кулешова
- Дудкина Н.Н. Н.Н. Дудкина