

Акт
проверки школьной столовой родительским контролем

от 26.02.2024г.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: Романова В.В. Белоглазова В.А. в присутствии директора школы Рогачевой Е.В. составили настоящий акт о том, что 26 февраля 2024 года была проведена проверка по организации питания школьников. 5-8 классов

Цель проверки: 1. Санитарное состояние школьной столовой.

2. Качество приготовления блюд.

3. Соответствие выхода продукции.

Время проверки: 10.40

В ходе проверки выявлено:

Нам была представлена десятидневное меню и ежедневное. Познакомились с меню.

Обед: огурцы свежие, рассольник со сметаной, плов (куриное филе), хлеб, кисель плод-ягодный.

Меню утвержденное директором школы висит на видном месте. Также размещено на школьном сайте. В ходе проверки было проведено контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции. Порции соответствуют норме.


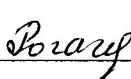

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд. На всех столах в обеденном зале имеются салфетки.

Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции. Холодильные камеры исправны, используются по назначению. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

У входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы. Столы чисто вымыты, используется маркированная посуда для мытья столов и специальные разрешенные дез. средства для мытья столовой посуды, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены. Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора - нет. В столовой чисто, уютно.

Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям. Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, десятидневное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет. Сотрудники пищеблока в спецодежде. В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены. Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: 1) Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Комиссия:  Романова В.В.  Рогачева Е.В.  Белоглазова В.А.