

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА НИЖНЯЯ САЛДА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10»

ул. Фрунзе, д.11, г. Нижняя Салда, Свердловской области, 624740
Тел.: (34345) 3-09-80; факс: (34345) 3-09-80; E-mail: schola10NS@yandex.ru; оф. сайт: -
<http://10ns.uralschool.ru>

Акт

проверки организации питания в школьной столовой.

Дата проверки: 21.10.2021г.

Время проверки: 10.15

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - А.Л. Бессонова директор школы.

Члены комиссии:

А.В. Волкова - ответственный за организацию питания в школе .

О.А. Пономарева - представитель родительского контроля.

Г.Г. Соколова — член бракеражной комиссии

И П кафе « Русь» Ю.Н. Белякова

А.Д. Балакина -родитель 1 класса

Ю.О. Коновалова - родитель 2 класса

Составили настоящий акт о том, что 21.09.2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой для обучающихся.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие вкусовых качеств приготовления пищи, соблюдение гигиенических требований работниками пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;

в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

У учащихся школы 21.09.2021 был обед в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:

Борщ из св. овощ. со сметаной

тефтели мясные с соусом с подгарнировкой св. огурец

греча

компот фруктовый.

каша манная с маслом

хлеб крестьянский

2) Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций борща и 3 порций 2-х блюд тефтели мясные с соусом с

подгарнировкой св. огурец, греча, полученная масса равнялась 250 /13/10г борща и 60/50г

тефтели мясные с соусом с подгарнировкой св. огурец, греча 150 грамм, что соответствует

норме выхода приготовленных блюд .

при дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

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

4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

5) В школьной столовой произведен ремонт обеденного зала, кухни, складского помещения для хранения продуктов, ремонт цехов. Бытовая техника полностью заменена на новую, и полностью соответствует требованиям Сан ПиН. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

6) Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.

9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.

10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.

11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).

12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

14. При входе в столовую находится стенд- информация для родителей «О культуре здорового питания детей»

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - А.Л. Бессонова директор школы.

Члены комиссии:

А.В. Волкова - ответственный за организацию питания в школе.

О.А. Пономарева - представитель родительского контроля.

Г.Г. Соколова — член бракеражной комиссии

И П кафе « Русь» Ю.Н. Белякова

А.Д. Балакина -родитель 1 класса

Ю.О. Коновалова - родитель 2 класса

С актом комиссии ознакомлена: зав.производством : С.И. Мальцева