

АКТ № 1

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 13 сентября 2024 года

В целях усиления контроля за организацией питания в ГБОУ ООШ №28 г.о.Сызрань, комиссией в составе:

Председатель: Миннибаева Г.Р.- ответственный за организацию питания в ОУ;

Члены: Никитина И.И. - медицинский работник ОУ;

Семыкина М.А., - повар;

Агафонова Е.Е. - председатель общешкольного родительского комитета, составили настоящий акт в том, что 13 сентября 2024 года проведена проверка организации питания учащихся.

Цель проверки: контроль за организацией горячего питания школьников.

В ходе проверки комиссия установила:

- в служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, также закрыты крышками. Вся тара поставлена на поддоны.
- технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов);
- выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, утвержденная приказом (№ 384 от 29.08.2024 года). Результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено;
- вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций для обучающихся 1-4 классов: вес порции с тарелкой - 490 гр., тарелка - 230 гр., стейк из курицы с соусом, макаронные изделия, икра кабачковая - 260 гр., норма - 260 гр., компот из кураги - 200 гр., хлеб пшеничный - 20 г., хлеб ржаной – 20 г., что соответствует норме;
- контрольное блюдо имеется;
- меню разнообразное, повторов блюд нет;
- запрещенных к употреблению обучающимися продуктов нет;
- ежедневное меню соответствует циклическому меню;

- питание организовано по утвержденному графику. Обучающиеся посещают столовую организованно, в сопровождении классного руководителя, строго по графику;
- после каждого приема пищи проводится уборка помещения столовой с применением дезинфицирующих средств;
- в помещении столовой расположены три раковины для мытья рук и средства гигиены;
- меню находится перед входом в столовую на текущий день и следующий за ним день.

Выводы и рекомендации по проверке:

классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей; строго придерживаться графика посещения столовой классами; сотрудникам пищеблока работать в соответствии с Санитарными правилами.

Председатель:

Члены комиссии:



Миннибаева Г.Р.

Никитина И.И.

Семькина М.А.

Агафонова Е.Е.