

ГБОУ ООШ №28 г.о.Сызрань

АКТ № 4

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 24 декабря 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;

Семькина М.А., - повар;

Агафонова Е.Е. - член общешкольного родительского комитета, составили настоящий акт в том, что 24 декабря 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 - 460 гр., тарелка - 300 гр., каша Геркулесовая молочная жидкая с маслом, сахаром – 160 гр., какао растворимый - 180 гр., батон – 40 гр., сыр плавленый – 16 гр., сок фруктовый (1 шт.) – 200 гр., 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 (после второго и третьего уроков).
- 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:

Питание обучающихся организовано в соответствии с Санитарными правилами; продолжить работу родительского контроля за организацией горячего питания детей в школьной столовой.

Председатель:

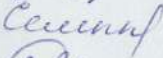


Миннибаева Г.Р.

Члены комиссии:



Никитина И.И.



Семькина М.А.



Агафонова Е.Е.