

# АКТ

## проверки школьной столовой комиссией по питанию

от « 02 » февраля 2023 года

Родительским комитетом ГБОУ СОШ с. Новотулка в составе:

Борисова С.В., Колева О.В., Свилова Н.А.

составили настоящий акт в том, что 02 февраля 2023 года в 07ч.30 мин. и в 09 ч. 45 мин. была проведена проверка закладки продуктов и качества приготовленных блюд в школьной столовой.

В ходе проверки, 02.02.2023 г., родительским комитетом установлено, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд (были взвешены блюда и замерено температурное состояние), по их закладке, пищевой и энергетической ценности. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции. В столовой имеется достаточное количество столовой посуды, приборы и вся необходимая кухонная посуда для приготовления пищи, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. В обеденном зале на видном месте, утвержденное директором ГБОУ СОШ с. Новотулка, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Учащиеся не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой, одноразовыми масками и перчатками.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медик Железников А.С., бракеражная комиссия в составе завхоза Борисовой С.В. и повар Латышева Г.Ю. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиям хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие дежурного учителя, классных руководителей.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания положительной.

С актом комиссии ознакомлена повар:

Латышева Г.Ю.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

<u>Латышева Г.Ю.</u>		<u>Курова О.В.</u>
<u>Сидорова</u>		<u>Сидорова</u>
<u>Бу-</u>		<u>Борисова</u>
_____		_____

## АКТ

### проверки школьной столовой комиссией по питанию

от « 06 » марта 2023 года

Родительским комитетом ГБОУ СОШ с. Новотулка в составе:

Борисова С.В. Келва О.В., Свирова Н.А.

составили настоящий акт в том, что 06 марта 2023 года в 07ч.30 мин. и в 09 ч. 45 мин. была проведена проверка закладки продуктов и качества приготовленных блюд в школьной столовой.

В ходе проверки, 06.03.2023 г., комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд ( были взвешены блюда и замерено температурное состояние), по их закладке, пищевой и энергетической ценности. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции. В столовой имеется достаточное количество столовой посуды, приборы и вся необходимая кухонная посуда для приготовления пищи, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. В обеденном зале на видном месте, утвержденное директором ГБОУ СОШ с. Новотулка, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Учащиеся не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой, одноразовыми масками и перчатками.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медик Железников А.С., бракеражная комиссия в составе завхоза Борисовой С.В. и повар Латышева Г.Ю. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие дежурного учителя, классных руководителей.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания положительной.

С актом комиссии ознакомлена повар:

Латышева Г.Ю.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

<u>С.М.</u>	<u>Кочуба О.В.</u>
<u>С.М.</u>	<u>Сидорова</u>
<u>В.У.</u>	<u>Борисова</u>
_____	_____