

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от « 09 » октября 2023 года

Родительским комитетом ГБОУ СОШ с. Новотулка в составе:

Курлова А.Г., Колева О.В., Борисова О.А.
Борисова С.В.

составили настоящий акт в том, что 09 октября 2023 года в 07ч.30 мин. и в 10 ч 45 мин. была проведена проверка закладки продуктов и качества приготовленных блюд в школьной столовой.

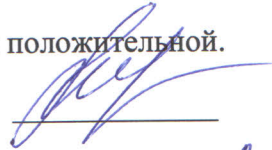
В ходе проверки выявлено, что на 09.10.2023 г. было предложено разнообразное меню (завтрак и обед), способствующее оздоровлению учащихся. Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, по их закладке, пищевой и энергетической ценности, контрольные блюда находятся в определенном месте. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Контрольные блюда находятся в определенном месте с надписью (контрольные блюда). В столовой имеется достаточное количество столовой посуды, 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 размещено утвержденное директором ГБОУ СОШ с. Новотулка меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, имеется дополнительное меню на витаминизацию. Все продукты, поставляемые комбинатом питания «ОРФЕЙ» 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. Доступ в школьную столовую ограничен и осуществляется только во время приема пищи.

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 повара Латышевой Г.Ю. и куратора Железниковой Л.А. 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:

