

АКТ № 2
контроля организации и качества питания обучающихся
ГБОУ СОШ № 4 п.г.т.Безенчук

от 21 октября 2022 года

Комиссия в составе:

- Туровой О. Ю., члена родительского комитета 8Б класса,
- Мельниковой С. А., члена родительского комитета 2Б класса
- Нагорновой В. А., члена родительского комитета 3а класса,
- Ивачевой Елены Юрьевны, заместителя директора по ВР,
- Курочкиной Ираиды Геннадьевны, школьного фельдшера

составили настоящий акт о том, что 21. 10 2022 года в 8.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 8.20

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест-180 питается за 1 перемену- 115 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: зоны для каждого класса
определены, соц. дистанцирование
определено
- 3) Оборудование для соблюдения санитарно-гигиенических требований (умывальники, диспенсеры, средства для обработки рук (мыло, антисептики), бумажные полотенца) в наличии
- 4) Санитарное состояние обеденного зала: удовлетворительное
- 5) Предложенное школьной столовой меню: котлеты рыбные, карто. пюре, хлеб пшкн./рж-пш.
чай с сахаром, молоком, яблоко
- 6) Предлагаемое меню на обед: щи из св. капусты, кашка из сви-
мины, каша гречневая, хлеб пш/рж-пш,
компот из свежих фруктов
- 7) Наличие меню на информационном сайте (стенде) ОО: в наличии
- 8) Наличие образца готового блюда: в наличии
- 9) Проверка выхода порций соответствует меню/не соответствует (нужное подчеркнуть)
- 10) Проверка внешнего вида и вкусовых качеств готового блюда (в т.ч., с проведением дегустации): соответствует

11) Внешний вид работников пищеблока

внешний вид опрятной, чистый,
перчатки, чепчики в наличии

12) Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований:

-складские помещения соответствуют/ не соответствуют санитарным нормам.

-холодильное и современное технологическое оборудование- в наличии, исправно

-требуемый инвентарь в наличии

13) Наличие сопроводительной документации на продукты питания: в наличии

16) Наличие сопроводительной документации по контролю качества готовой продукции, здоровья сотрудников пищеблока в наличии

Выводы комиссии:

1. Санитарное состояние обед. зала, оборудование
соответствует нормам

2. Блюда в соответствии с меню, горячие

3. Термочаше доброжелательной; 4. Документация в наличии

С актом комиссии ознакомлена: _____ повар: Крылова Е.Л.

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Е.Л. Крылова

Члены комиссии

И.И. Иванов

М.М. Мухоморов

О.О. Орлов

А.А. Андреев
