

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

от 19 декабря 2022 года

Комиссия в составе:

- Мельниковой Л.А., члена родительского комитета 80 класса,
- Жагорновой Ч.П., члена родительского комитета 3А класса
- Павловой В.В., члена родительского комитета 4 класса,
- Ивачевой Елены Юрьевны, заместителя директора по ВР,
- Курочкиной Ираиды Геннадьевны, школьного фельдшера

составили настоящий акт о том, что 19 декабря 2022 года в 9.15 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 09.15 - 09.30

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест-170 питается за 1 перемену- 143 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: имеется
- 3) Оборудование для соблюдения санитарно-гигиенических требований (умывальники, диспенсеры, средства для обработки рук (мыло, антисептики), бумажные полотенца) в наличии
- 4) Санитарное состояние обеденного зала: соответствует нормам
- 5) Предложенное школьной столовой меню: каша молочная "Архива" - 220г/10/10 (с маслом и сахаром); вафельный тортик 40г, сыр порцион. - 20г, хлеб пшеничный - 30, чай с сахаром и лимонком - 200/15/7
- 6) Предлагаемое меню на обед: Суп гороховый - 250г, шницл из свинины - 45/45, каша гречневая - 140, хлеб пшеничн. 32г, компот из сухофруктов - 200г, сок фруктовый в шир. утук. - 200мл.
- 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): при дегустации отмечены высокие вкусовые качества, внешнего вида

11) Внешний вид работников пищеблока соответствует требованиям;
эпидемиологическая обстановка, уборка, перчатки в наличии,
чистые. В машинном спецотдела две дежурные
по столовой, чистая

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, исправен

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. Меню в наличии в зале; блюда соответствуют меню,
вкусовые качества высокие;
2. Санитарное состояние зала - порядок, оборудование - в наличии,
исправно;
3. Персонал доброжелателен, внешний вид соответств. требов-ям.

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

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Члены комиссии

Е.Л. Крылова
И.И. Иванов
А.А. Петров
С.С. Сидоров
Д.Д. Давыдов