

АКТ № 5  
контроля организации и качества питания обучающихся  
ГБОУ СОШ № 4 п.г.т.Безенчук

от 25 января 2023 года

Комиссия в составе:

- Масерникова Н.Т., члена родительского комитета 3А класса,
- Джусикова Е.А., члена родительского комитета 6А класса
- Григорьева А.И., члена родительского комитета Н класса,
- Ивачевой Елены Юрьевны, заместителя директора по ВР,
- Курочкиной Ираиды Геннадьевны, школьного фельдшера

составили настоящий акт о том, что 25 января 2022 года в Р.45 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.45 - 12.10

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест 130 питается за 1 перемену - 139 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: в кампусе (указаны блоки питания для каждого класса), в кампусе паркета
- 3) Оборудование для соблюдения санитарно-гигиенических требований (умывальники, диспенсеры, средства для обработки рук (мыло, антисептики), бумажные полотенца) в кампусе
- 4) Санитарное состояние обеденного зала: удовлетворительное
- 5) Предложенное школьной столовой меню: мясной салат из свинины с соусом во/со, картош. пюре - 150 руб/шт, рис-том. - 45/40, салат с сахарной и лимон - 400/45/7
- 6) Предлагаемое меню на обед: икра свежемолд-70, суп картош. с макар. из свинины - 250, котлеты рыб. из кур. филе с соусом 100/50, горяч. пюре с макар. 170/10, хлеб топ/рис-чипс - 30/25, компот из св. яблок - 200
- 7) Наличие меню на информационном сайте (стенде) ОО: в кампусе
- 8) Наличие образца готового блюда: в кампусе
- 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): приемлемо вкусно, блюда горячие

11) Внешний вид работников пищеблока

соответствует нормам, в нашей  
комнате чистые уборки, перчатки стерильно  
чисты.

12) Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований:

- складские помещения соответствуют/ не соответствуют санитарным нормам.

- холодильное и современное технологическое оборудование - в наличии.

- требуемый инвентарь в наличии, чистый

13) Наличие сопроводительной документации на продукты питания: имеется

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

**Выводы комиссии:**

Нарушений не выявлено.

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

**Форма оценочного листа прилагается**

Председатель комиссии

ОРК

Члены комиссии

Гусь

Хорова

Али

Т