

АКТ № 6
контроля организации и качества питания обучающихся
ГБОУ СОШ № 4 п.г.т.Безенчук

от 10 февраля 2023 года

Комиссия в составе:

- Степаненко М.И., члена родительского комитета 45 класса,
- Бутяевой Е.А., члена родительского комитета 1а класса
- Ратичкой Ч.К., члена родительского комитета 10 класса,
- Ивачевой Елены Юрьевны, заместителя директора по ВР,
- Курочкиной Ираиды Геннадьевны, школьного фельдшера

составили настоящий акт о том, что 10 февраля 2022 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20 - 10.35

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест-170 питается за 1 перемену- 138 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: две кабинета класса отгорожена зона питания, имеется разметка
- 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, соответствует нормам СНиП и К
- 5) Предложенное школьной столовой меню: котлета из свинины с соусом 70/50, каша рис. - 160, хлеб пш/рпс - пш - 40/34, чай с сахаром и лимонной 200/15/7
- 6) Предлагаемое меню на обед: пш и св. капуста со сметаной 250/40, грибочки и кур. филе в соусе - 100/50, капуста туш. 200, хлеб пш/рпс - пш 40/34 компот из св. плодов - 200
- 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): приготовлено вкусно, блюда горячие

11) Внешний вид работников пищеблока

специдежера в наличии, мытая, чистые
уборка у всех работников, перчатки

12) Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований:

- складские помещения соответствуют/ не соответствуют санитарным нормам.

- холодильное и современное технологическое оборудование- имеется.

- требуемый инвентарь имеется

13) Наличие сопроводительной документации на продукты питания: имеется

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

Выводы комиссии:

Нарушений в ходе проверки выявлено
не было -

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

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Члены комиссии

ОК
У.У.
С.С.
С.С.
С.С.