

АКТ № 7
контроля организации и качества питания обучающихся
ГБОУ СОШ № 4 п.г.т.Безенчук

от 16 марта 2023 года

Комиссия в составе:

- Докшова Е.П., члена родительского комитета 2Б класса,
- Бутяева Е.А., члена родительского комитета 1Б класса
- Амтункина Ю.И., члена родительского комитета 8Б класса,
- Смирновой Елены Юрьевны, заместителя директора по ВР,
- Курочкиной Ираиды Геннадьевны, школьного фельдшера

составили настоящий акт о том, что 16 марта 2023 года в 9.32 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 9.32

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест- 170 питается за 1 перемену- 152 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: 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: рыба тушеная с овощами 50/50, картофель в мундире 100, хлеб пшеничный /рп.-пшен., чай с сахаром и лимонадом 200/15/7
- 6) Предлагаемое меню на обед: суп карт. с бобовыми (горох) - 250, биточки из свиного с соусом 90/50, каша гречневая 150, хлеб пш./рп.-пш 32/20, компот из св. ягод - 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): внешний вид и вкусовые качества готового блюда отличные, дегустация проведена

11) Внешний вид работников пищеблока

рабочая одежда, колпаки, перчатки чистые,
в наличии, волосы заправлены

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. Документация в наличии, оформлена
2. Сан. состояние зала, пищеблока в норме
3. Меню соответствует, выход продукции соответ.
4. Персонал доброжелателен

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

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Члены комиссии

[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]