

АКТ № 9
контроля организации и качества питания обучающихся
ГБОУ СОШ № 4 п.г.т.Безенчук

от 12 мая 2023 года

Комиссия в составе:

- Мельникова С.А., члена родительского комитета 85 класса,
- Ласкова Л.В., члена родительского комитета 69 класса
- Тавилова Е.В., члена родительского комитета 4а класса,
- Смирновой Елены Юрьевны, заместителя директора по ВР,
- Курочкиной Ираиды Геннадьевны, школьного фельдшера

составили настоящий акт о том, что 12 мая 2023 года в 9.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 9.00

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест- 150 питается за 1 перемену- 149 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: зоны питания определены,
- 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: шницель из кур-гриль 50/50, макароны с соусом томат. 150, хлеб пшенич. - 20, компот из варенье. мажир. 45, чай с сахаром/млн. 200/15/5, апельсин 110
- 6) Предлагаемое меню на обед: щи из св. капусты со смет. 250/10, блинчики из свир. с соусом 130, каша гречнев. 160, хлеб пш. - 50, хлеб рж. - пш. 40, компот из св. ягод - 200, апельсин - 110
- 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 отличные

11) Внешний вид работников пищеблока

аккуратен, в комбинезон, маска, перчатки,
форма чистая

12) Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований:

- складские помещения соответствуют/ не соответствуют санитарным нормам.

- холодильное и современное технологическое оборудование- имеется, 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:

Комиссия не выявила нарушений, замечаний
нет. Санитарное состояние ^{зона} внешнего вид сотрудни-
ков, соответствуют санитарии

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

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Члены комиссии

[Signature]
[Signature]
[Signature]
[Signature]
[Signature]