

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

от 7 февраля 2025 года

Комиссия в составе:

- Меншиковой С.А., члена родительского комитета 10 класса,
- Анненковой М.А., члена родительского комитета 3 класса
- Жаирновой В.А., члена родительского комитета 5 класса,
- Смирновой Елены Юрьевны, заместителя директора по ВР,
- Курочкиной Ираиды Геннадьевны, школьного фельдшера

составили настоящий акт о том, что 4. 02. 2025 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.15

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест-150 питается за 1 перемену- 144 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: зона питания для каждого класса определена
- 3) Оборудование для соблюдения санитарно-гигиенических требований (умывальники, диспенсеры, средства для обработки рук (мыло, антисептики), бумажные полотенца) в наличии
- 4) Санитарное состояние обеденного зала: в зале чисто: пол, столы, лавки.
- 5) Предложенное школьной столовой меню: жаркое по-домашнему из кур. филе - 50/50, хлеб пшеничный - 60, хлеб ржаной-пшеничный, 60 компот из свежих фруктов - 200
- 6) Предлагаемое меню на обед: Берис с капустой и карто. сливками и смет. 250/12,5/10, Биточки Особые с соусом 60/60, каша рисовая 160 хлеб пш. - 50, хлеб рж.-пш. - 40, компот из св. фруктов - 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 блюда-отличной, пригласлено 6 учеников

11) Внешний вид работников пищеблока

работники в униформе, она чистая, выглаженная,
нашии перчаток и перчатки

12) Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований:

- складские помещения соответствуют не соответствуют санитарным нормам.

- холодильное и современное технологическое оборудование- исправное, чистое

- требуемый инвентарь в наличии, чистый

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:

Санитарное состояние зала, вкусовые качества
блюд, норма выхода блюд, инвентарь, документация
соответствует требованиям и нормам

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

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Члены комиссии

Мир
Вир
Господи
С
мур