

АКТ № 1
контроля организации и качества питания обучающихся
ГБОУ СОШ № 4 п.г.т.Безенчук

от 13 сентября 2024 года

Комиссия в составе:

- Алексеевой Н.А., члена родительского комитета 9А класса,
- Алексеевой И.А., члена родительского комитета 8А класса
- Степанюк Н.И., члена родительского комитета 6Б класса,
- Смирновой Елены Юрьевны, заместителя директора по ВР,
- Курочкиной Ираиды Геннадьевны, школьного фельдшера

составили настоящий акт о том, что 13 сентября 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.45

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест- 176 питается за 1 перемену- 152 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: для каждого класса определены зоны питания
- 3) Оборудование для соблюдения санитарно-гигиенических требований (умывальники, диспенсеры, средства для обработки рук (мыло, антисептики), бумажные полотенца) есть
- 4) Санитарное состояние обеденного зала: санитарное состояние - удовлетворительное. столы, стулья чистые, пол чистый, не слышен запах сырости
- 5) Предложенное школьной столовой меню: каша пшеничная с маслом и сах (266/16/16), суп куриный с сыром и макарон (30/20/16), салат овощной (29), чай с сахаром (183/16)
- 6) Предлагаемое меню на обед: суп из св. (56), рыба из св. картофеля и салат (250/16), котлета из курицы с салатом (66/56), салат из свеклы (146), чай с сахаром (146), мяс-кол (40), конф. на выбор (150)
- 7) Наличие меню на информационном сайте (стенде) ОО: есть
- 8) Наличие образца готового блюда: есть
- 9) Проверка выхода порций соответствует меню (нужное подчеркнуть)
- 10) Проверка внешнего вида и вкусовых качеств готового блюда (в т.ч., с проведением дегустации): выполнено без замечаний, соответствует качеству

11) Внешний вид работников пищеблока

чистый, волосы убраны, ногти

печистка

12) Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований:

- складские помещения соответствуют/ не соответствуют санитарным нормам.

- холодильное и современное технологическое оборудование - чистое, исправное

- требуемый инвентарь чистый, в наличии

13) Наличие сопроводительной документации на продукты питания: есть

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

Выводы комиссии:

поставщик организован в соответствии
нормами СанПиН, персонал высшего уровня
квалификации, прошедший обучение, гигиена
приготовления пищи

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

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Члены комиссии

С.А.
И.И.
А.А.
Е.Л.