

АКТ № 2
контроля организации и качества питания обучающихся
ГБОУ СОШ № 4 п.г.т.Безенчук

от 09 октября 2024 года

Комиссия в составе:

- Чиряшаской Е.А., члена родительского комитета 4 класса,
- Мельникова Е.А., члена родительского комитета 10 класса
- Бужневской Е.А., члена родительского комитета 30 класса,
- Смирновой Елены Юрьевны, заместителя директора по ВР,
- Курочкиной Ираиды Геннадьевны, школьного фельдшера

составили настоящий акт о том, что 09 октября 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 9.30

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест-170 питается за 1 перемену- 161 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: зоны в каждой классной комнате
- 3) Оборудование для соблюдения санитарно-гигиенических требований (умывальники, диспенсеры, средства для обработки рук (мыло, антисептики), бумажные полотенца) наличие
- 4) Санитарное состояние обеденного зала: удовлетворительное. Все: нет.
- 5) Предложенное школьной столовой меню: суп из свинины (60/10), каша гречневая (160), салат из капусты (60), рж.-молочный (50), чай с сахаром (180/15); сок. витаминизированный: сок фруктов. 200
- 6) Предлагаемое меню на обед: рассольник по-ленинградски со сметаной (250/10), жаркое по-домашнему из свинины (160), пюре пш (80), рж.-пш (80), компот из свеклы (180)
- 7) Наличие меню на информационном сайте (стенде) нет ОО:
- 8) Наличие образца готового блюда: нет
- 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): удовлетворительно. Внешний вид: блюда хорошие

11) Внешний вид работников пищеблока

соответствует требованиям
работы мастера чистого, блеска
серьезные, нарядные в чистоте

12) Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований:

- складские помещения соответствуют / не соответствуют санитарным нормам.

- холодильное и современное технологическое оборудование - центральный

- требуемый инвентарь в наличии, подается

13) Наличие сопроводительной документации на продукты питания: имеется

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

Выводы комиссии:

Гигиеничность сотрудников ставится
на первое место.
Замечание: разукрасить лица.

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

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Члены комиссии

Огу
Член
Член
Член
Член