

АКТ № 1

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

от 23 сентября 2024 года

Комиссия в составе:

- Зудкиной Людмилы Николаевны, председателя комиссии по питанию,
- Добрыниной Анастасии Васильевны, члена Управляющего совета школы
- Зубко Ларисы Михайловны, члена общешкольного родительского комитета
- Измайловой Оксаны Сергеевны, заместителя директора по ВР,
- Кутумовой Татьяны Аркадьевны, члена бракеражной комиссии

составили настоящий акт о том, что 23.09.2024 года в ГБОУ СОШ №1 п.г.т. Безенчук была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.00-11.30

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест-120, питается за 1 перемену- 115 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: зоны питания для каждого класса определены, питание организовано с соблюдением социальной дистанции,
- 3) Оборудование для соблюдения санитарно-гигиенических требований (умывальники, диспенсеры, средства для обработки рук (мыло, антисептики), бумажные полотенца) оборудование работает исправно, непрерывная подача горячей воды организована, мыло есть в наличии, бумажные полотенца закреплены в полотенцедержателях, антисептик для обработки рук есть в наличии.
- 4) Санитарное состояние обеденного зала: состояние обеденного зала соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, влажная уборка с добавлением моющих средств проводится после каждой перемены, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов, чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах на высоте 1.20 м от пола; столовая посуда - в шкафах; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Предложенное школьной столовой меню:

Завтрак: Каша вязкая молочная из рисовой крупы с маслом и сахаром, сыр, хлеб пшеничный, фруктовая нарезка, коктейль молочный «шоколад».

Обед: кукуруза консервированная порционно, борщ с капустой и картофелем и сметаной, котлета из свинины со соусом, каша рассыпчатая гречневая, хлеб пшеничный, хлеб рж.-пшеничный, чай с сахаром.

Питание осуществляется на основании примерного пятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

- 5) Наличие меню на информационном сайте (стенде) ОО: имеется в наличии на стенде

- 6) Наличие образца готового блюда: имеется.
- 7) Проверка выхода порций соответствует меню/не соответствует (нужное подчеркнуть)
- 8) Проверка внешнего вида и вкусовых качеств готового блюда (в т.ч., с проведением дегустации): внешний вид блюд аппетитный, вкусовые качества блюд высокие.
- 9) Внешний вид работников пищеблока: все сотрудники столовой работают в специальной чистой санитарной одежде, волосы убраны под колпак или косынку, ногти коротко подстрижены.
- 10) Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований: Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

-складские помещения соответствуют/ не соответствуют санитарным нормам.

-холодильное и современное технологическое оборудование - работает исправно

-требуемый инвентарь имеется в наличии, промаркирован

- 11) Наличие сопроводительной документации на продукты питания: вся сопроводительная документация имеется
- 12) 16) Наличие сопроводительной документации по контролю качества готовой продукции, здоровья сотрудников пищеблока: вся сопроводительная документация имеется

Выводы комиссии:

В ходе проверки было установлено, что горячее питание, предоставляемое в школе, соответствует стандартам качества и безопасности. Все блюда готовятся из свежих и натуральных продуктов, что положительно сказывается на здоровье детей. Условия на кухне соответствуют санитарным требованиям. Персонал столовой соблюдает правила гигиены, что является важным аспектом для здоровья детей.

Рекомендации:

- 1) Для повышения качества горячего питания учащихся провести повторный мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания в декабре 2024 года.
- 2) Включить больше блюд, которые нравятся детям.

С актом комиссии ознакомлена: Сидорова повар: Чумакова Т.А.

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Члены комиссии

Зубко Л.Н.
Кузнецова Н.В.
Чумакова Т.А.
Зубко Л.Н.
Добрынина А.В.