

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

от 20 сентября 2021 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
- Никифоровой Ольги Юрьевны, заместителя директора по ВР,
- Кутумовой Татьяны Аркадьевны, члена бракеражной комиссии

составили настоящий акт о том, что 20. 09. 2021 года в ГБОУ СОШ №1 п.г.т.Безенчук была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.00 - 11.10

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест-126 питается за 1 перемену- 116 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: зоны определены, социальная дистанция соблюдена.
- 3) Оборудование для соблюдения санитарно-гигиенических требований (умывальники, диспенсеры, средства для обработки рук (мыло, антисептики), бумажные полотенца) имеется в наличии
- 4) Санитарное состояние обеденного зала: удовлетворительное
- 5) Предложенное школьной столовой меню: укра свекольная, колб из мяса, хлеб пшеничный, салат-пшеничный, чай с сахаром
- 6) Предлагаемое меню на обед: салаты фруктовые, рассольник ленинградский, котлета рубленая из говядины, соф. сметанный с картофелем, макаронные изделия, хлеб пшеничный, салат-пшеничный, сок
- 7) Наличие меню на информационном сайте (стенде) ОО: имеется в наличии
- 8) Наличие образца готового блюда: имеется 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 соответствует требованиям, т.к. макаронные изделия в процессе приготовления получили непревзойденный внешний вид, который регламентируется при приготовлении был соблюден.

11) Внешний вид работников пищеблока

соответствует требованиям

12) Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований:

- складские помещения соответствуют / не соответствуют санитарным нормам.

- холодильное и современное технологическое оборудование - имеется, исправно

- требуемый инвентарь имеется, исправен

13) Наличие сопроводительной документации на продукты питания: имеется

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

Выводы комиссии:

Макаронные изделия, соус томатный со сметаной в/табл. нарезаны и у детей, поוגающих питания, и у членов комиссии.

Макаронные изделия превращены в кашу, колотую перемелком в/табл. со сметаной с соусом томатным.

С актом комиссии ознакомлена: Козлова Н.С. повар: Козлова Н.С.

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Члены комиссии

Зур / Зудкина Л.Н.
Дев / Дороскина А.В.
Зуб / Зубко Л.М.
С.В. / Календарова О.Ю.
Мигу / Мигунова Т.А.