

АКТ № 1
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

По итогам проведения общественного контроля питания в школьной столовой
ЦО «Ильинская ОШ»
« 16 » 01 20 26 г.

Время 10:00 (перемена 35 минут)

Цель проведения общественного контроля:

- оценка организации питания
- температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся;
- процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню;
- соответствие норме выхода готовых блюд

Комиссия общественного контроля по питанию в составе:

Савлев А.С., представитель родителей
Лавренко В.А., руководитель ЦО

Настоящий акт составлен комиссией по проведению проверки школьной столовой, на момент проверки установлено:

- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует санитарным нормами правилам, столовая посуда без трещин и сколов;
- все сотрудники пищеблока одеты в спец. одежду, маски и перчатки;
- проведена проверка поступления качества сырья и продовольственных товаров;
- проверено наличие сертификатов соответствия, деклараций, ветеринарных свидетельств;
- наличие в столовой документации по бракеражу готовой продукции, ведется бракеражный журнал пищевых продуктов и продуктов сырья, журнал бракеража готовой продукции;
- в обеденном зале имеются информационные стенды, на которых размещена информация о ежедневном меню для всех категорий обучающихся, полезные советы;
- проводится уборка помещений после каждого приема пищи;
- в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены;
- блюда соответствуют утвержденному меню;
- проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

Меню

Прием пищи: завтрак/обед

омлет натуральный с сыром - 150г

бутерброд с сыром - 15г + 20г

фрукт (груша) - 130г

чай с сахаром - 20г + 5г

Было проведено контрольное взвешивание порций и проба членами комиссии.
При взвешивании установлено соответствие массы порции заявленной в меню выкладке.

В ходе проверки установлено:

1. Температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся соответствует требуемой норме и санитарным правилам, и о чем делается соответствующая запись в бракеражном журнале.
2. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Детей сопровождает дежурный учитель.
3. Столы для обедов чистые, используются специальные разрешенные средства для мытья и обработки столов, лавок, поверхностей.
4. При пробе готовой пищи родители выявили, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки продуктов соответствует предъявляемым требованиям.
5. Процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню составляет 100 %

Выводы:

Комиссия установила, что работа школьной столовой признана удовлетворительной.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Сайт Савельев А.С.
С. Пашкина
