

Акт

проверки столовой комиссией по питанию МОУ основной школы №3 г. Малоярославца

от «10» октября 2024 года

Комиссия в составе:

- Членов комиссии родительского контроля;
- Председателя комиссии родительского контроля.

Цель проверки:

9. Санитарное состояние школьной столовой.
10. Качество приготовления блюд.
11. Соответствие выхода продукции.

ЗАВТРАК

Время проверки: 10:30. Окончание проверки 11:00 час.

В ходе проверки выявлено:

- 3) В школьной столовой на 10 октября были предложены для 1--4 классов:
Плов из курицы
Печенье
Чай с лимоном
- 2) Меню предварительно было размещено на школьном сайте.
- 3) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд. Ассортимент блюд соответствует представленному в меню, вес каждого блюда соответствует раскладке.
- 4) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 5) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- 15) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 16) Организация питания: Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи 2 электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы, повара соблюдают специальную форму одежды. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

- 17) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрыты до начала перемены.
- 18) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.
- 19) Технологическое и холодильное оборудование исправно.
- 20) У всех сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. Работники все в спецодежде, в головных уборах.
- 21) В ходе проверки в пищеблоке нарушения **не выявлены**.

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- Проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Председатель комиссии:

Соболева М.А. – зам. директора по УВР _____

Члены комиссии:

Гусарова Н.Н. – председатель Совета школы _____

Воропаева Н.А. _____

Фролова И.С. _____