

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

от «14» января 2025 года

Комиссия в составе:

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

Цель проверки:

- 17. Санитарное состояние школьной столовой.
- 18. Качество приготовления блюд.
- 19. Соответствие выхода продукции.

ЗАВТРАК

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

В ходе проверки выявлено:

- 5) В школьной столовой на 14 января были предложены для 1--4 классов:
Салат из свежей капусты
Плов из птицы
Чай, хлеб
- 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.

- 29) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 30) 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.

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

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

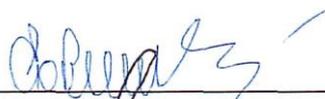
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- Проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

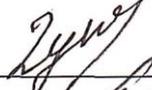
Председатель комиссии:

Соболева М.А. — зам. директора по УВР



Члены комиссии:

Гусарова Н.Н. — председатель Совета школы



Воропаева Н.А. -социальный педагог

