

АКТ
проверки организации питания
в школьной столовой комиссией по питанию
ГКОУ РО Гуковской школы-интерната № 12

от 29.09.2022 года

Комиссия в составе:

Кипы Н.А. – председателя комиссии, заместителя директора по воспитательной работе;

Красюковой Т.В. – медицинской сестры учреждения;

Жабиной Р.В.- члена родительской общественности от 4 класса;

Усольцевой О.В. – члена родительской общественности от 4 класса;

Карпухиной Т.В. – члена родительской общественности от 2 класса;

Журавлёвой А.А. – члена родительской общественности от 2 класса

Составили настоящий акт о том, что 29 сентября 2022 года в 12.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.

2. Качество приготовления блюд.

3. Соответствие выхода продукции.

Время проверки: 12.00

Окончание проверки: 13.00

В ходе проверки выявлено:

1) В столовой на 29 сентября 2022 года на горячее питание было предложено:

- на обед суп картофельный с крупой и курицей, шницель рыбный натуральный с соусом, картофель отварной (3 вариант), салат зелёный с огурцами и помидорами, кисель из свежих фруктов, хлеб пшеничный/ржаной;

3) В ходе проверки были проведены контрольные взвешивания и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.

4) Предполагаемые 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.

6) Имеется сборник технологических нормативов под редакцией Ф.П. Марчука.

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

1. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

2. Организация питания: в целях недопущения заболеваемости среди детей классными руководителями контролируется мытье рук перед едой. У входа в столовую имеется 4 умывальника с мыльницами, 2 электросушилки для сушки рук. В обеденном зале при

входе в столовую дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы. Посадочных мест в достаточном количестве. Классные руководители сопровождают свои классы.

3. Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены. Мебель соответствует требованиям.

4. Технологичное и холодильное оборудование исправно.

5. В ходе проверки в пищеблоке нарушения **не выявлены**.

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.

С актом комиссии ознакомлены:

Повар



Климович И.А.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

председатель, заместитель директора по ВР



Кипа Н.А

медицинская сестра



Красюкова Т.В.

член родительской общественности от 4 класса



Жабина Р.В.

член родительской общественности от 4 класса



Усольцева О.В.

член родительской общественности от 2 класса



Журавлёва А.А.

член родительской общественности от 2 класса



Карпухина Т.В.