

АКТ №1


проверка школьной столовой комиссией по питанию

«МКОУ Антиповская СШ»

от «02» сентября 2024 года

Комиссия в составе:

Трайдовой А.В. директора школы 

Сироткиной А.Т. ответственной за организацию питания 

Борзовой Т.В. председателя общешкольного родительского комитета 

Якубовской Т.В. представителя родительской общественности 

составили настоящий акт о том, что 2 сентября 2024 года в 8:00 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:

Начало 8:00

Окончание 9:00.

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой на 2 сентября были предложены каша молочная жидкая из хлопьев овсяных с маслом, чай с сахаром, хлеб пшеничный, фрукт свежий (яблоко), блинчики с повидлом.
2. Меню предварительно было размещено на школьном сайте.
3. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробой готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.
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.
6. Имеется сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.
7. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества отличные, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
8. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
9. Организация питания: в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 у входа в столовую сопровождающий учитель контролирует мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 4 раковины с мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы работниками столовой, которые соблюдают специальную форму одежды. Посадочных мест в достаточном количестве. Все


классные руководители сопровождают свои классы. В столовой имеется рециркулятор «Солнечный бриз – 4».


10. Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
11. Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям. -
12. Технологическое и холодильное оборудование исправно.
13. Была проверена документация (журнал бракеража, журнал отбора проб на пищеблоке, гигиенический журнал, журнал термометрии и обработки рук работников столовой, журнал дезинфекции пищеблока, журнал учета температурного холодильного оборудования, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, технологические карты, перспективное меню), к ведению документации пищеблока претензий нет.
14. У всех сотрудников столовой имеются медкнижки с пройденным медицинским осмотром.
15. Работники все в спецодежде, в головных уборах, в масках и перчатках.
16. При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.
17. В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены.


Вывод комиссии: работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

Предложения: предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Трайдова А.В. директор школы 

Сироткина А.Т. ответственная за организацию питания 

Борзовой Т.В. председатель общешкольного родительского комитета 

Якубовской Т.В. представитель родительской общественности 