

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Охтеурская общеобразовательная средняя школа»**

**АКТ
проверки организации питания в школьной столовой**

от «27» сентября 2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Шулятьева Л.П., председатель совета родителей

Члены комиссии:

Антонович Е.Б., социальный педагог

Ширнина О.Ю., член совета родителей

Середнева Н.И., председатель Управляющего совета

Коловский В.Н., член совета отцов

Селихова И.О., медицинский работник

составили настоящий акт о том, что проведена проверка организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки:

1. Было выявлено, что меню для всех возрастных групп на текущий день находится в доступном для всех присутствующих месте.
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

Для контрольного взвешивания взято 5 порций каждого блюда, без учета посуды: винегрет овощной, уха с горбушей, картофелем и пшеном, тефтели из говядины, овощи тушеные, напиток из кураги.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей и соответствуют вкусовым качествам.

3. Была проведена термометрия блюд перед раздачей. Температура блюд соответствует нормам СанПин 2.3/2.4.3590-20.
4. Было выявлено, что меню текущего дня соответствует перспективному меню на данный день. Питание в школе проводится согласно графика, находящегося на входе в столовую. Классные руководители контролируют соблюдение детьми правил личной гигиены. После просушки рук проводится дополнительная дезинфекция рук специальным дезсредством. Для организации питьевого режима используется кулер с бутилированной водой. При хранении продуктов соблюдается товарное соседство, просроченных и запрещенных продуктов не обнаружено. Продукты питания на пищеблок принимаются с сопроводительными документами. Для контроля качества питания обучающихся на пищеблоке ведется необходимая документация, которая заполняется регулярно. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж.


Пробы обедов и завтраков хранятся в специально отведенном холодильнике с указанием наименования блюда, даты и времени забора.

Результаты контроля санитарного состояния пищеблока фиксируются в «Журнале осмотра санитарного состояния пищеблока» медицинским работником. В производственных помещениях чисто. Следов присутствия насекомых и грызунов не обнаружено. Работники пищеблока находятся в чистой одежде, головных уборах, масках и перчатках.


5. Члены комиссии отметили умеренное количество (9%) пищевых отходов в баке после 3-х приемов пищи (завтрак - 24 чел., обед - 39 чел.). Данный факт свидетельствует об удовлетворительном качестве приготовленных блюд.


Комиссия посетила пищеблок 27.09.2023 г.

Председатель комиссии:

Шулятьева Л.П. 

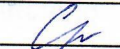
Члены комиссии:

Антонович Е.Б. 


Ширнина О.Ю. 


Середнева Н.И. 

Коловский В.Н. 

Селихова И.О. 

С актом комиссии ознакомлены:

 /Т.В. Коловская/ заведующий производством

 /Ярощенко С.И./ повар