

АКТ № 4
проверки школьной столовой комиссией по контролю
организации питания обучающихся от «11» мая 2022 г.

Комиссия в составе: председателя комиссии Гишина М.Н, заместителя председателя Смирновой Э.А., ответственного по питанию Корнеевой Ю.В., социального педагога Пушкаревой А.А., классного руководителя Ребякова Д.В., медицинской сестры Никифоровой Л.Г., представителя от родителей Сафоновой Е.А.

составила настоящий акт о том, что «11» мая 2022 г. в ГБОУ школе № 203 Красносельского района СПб была проведена проверка качества питания учащихся в столовой школы.

Время проверки: 12.10 – 12.40

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	отлично, хорошо
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствуют

Организация питания:

1. Нарушений в зале столовой не выявлено;
2. Чистота приборов соответствует норме; комиссия посетила помывочное отделение для посуды - нарушений не выявлено;
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения;
4. Меню в зале имеется;
5. Контрольное блюдо выставлено;
6. Соблюдение санитарно-гигиенических норм работников пищеблока соблюдается;
7. При готовке блюд и накрытии столов персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками;
8. Технологическое и холодильное оборудование исправно, температурный режим хранения продуктов соблюдается;
9. Условия хранения продуктов соблюдаются; сертификаты на продукты выборочно предоставлены; продуктов с истекшим сроком годности не обнаружено;
10. Кухонная посуда и инвентарь промаркированы;
11. Суточные пробы имеются;
12. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность;
13. Ведется бракеражный журнал, подписи комиссии имеются;
14. Ведется журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой;
15. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов;
16. Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак, мытье рук перед приемом пищи контролируется.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Члены Комиссии:

Гишин М.Н.

Смирнова Э.А.