

АКТ № 5
проверки школьной столовой комиссией по контролю
организации питания обучающихся от «10» апреля 2024 г.

Комиссия в составе: председателя комиссии Гишина М.Н, заместителя председателя Смирновой Э.А., ответственного по питанию Корнеевой Ю.В., социального педагога Фокиной А.Г., заместителя директора по УВР Гавриловой О.В., медицинской сестры Никифоровой Л.Г., учителей начальных классов Басановой М.В. и Костюк Л.И.

составила настоящий акт о том, что «10» апреля 2024 г. в ГБОУ школе № 203 Красносельского района СПб была проведена проверка качества и организации питания учащихся в столовой школы.

Время проверки: 10.00 – 10.50

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готовых блюда	хорошо
Соответствие приготовленных блюд утверждённому меню	соответствуют

Организация питания:

1. Нарушений в зале столовой не выявлено;
2. Чистота приборов соответствует норме; столы чистые;
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения;
4. Меню в зале (раздача) имеется;
5. Соблюдение санитарно-гигиенических норм работников пищеблока соблюдается;
6. При готовке блюд и накрытии столов персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками;
7. Технологическое и холодильное оборудование исправно, температурный режим хранения продуктов соблюдается;
8. Условия хранения продуктов соблюдаются; сертификаты на продукты выборочно предоставлены; продуктов с истекшим сроком годности не обнаружено;
9. Кухонная посуда и инвентарь промаркированы;
10. Суточные пробы имеются;
11. Комиссия провела оценку всех блюд завтрака на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность, готовность;
12. Произведена проверка температуры подачи всех блюд на завтрак перед накрытием, накрытие начальной школе производится в соответствии с установленными временными нормами;

13. Ведется бракеражный журнал, подписи комиссии имеются;
14. Ведется журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой-записи соответствуют;
15. Классные руководители начальной школы сопровождают учащихся на каждый прием пищи, мытье рук перед приемом пищи контролируется;

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

Члены Комиссии:

Гишин М.И.

Смирнова Э.А.

Корнеева Ю.В.

Фокина А.Г.

Гаврилова О.В.

Никифорова Л.Г.

Басанова М.В.

Костюк Л.И.

С актом комиссии ознакомлен:
заведующий производством



Кромпич М.Б.