

А К Т № 1

проверки школьной столовой от 12.09.2023 г.

Общественной комиссией по контролю за организацией горячего питания в составе:

Абдулаева Л.А. – соц. педагог школы

Волкова Н.В. – зам. директора по ВР

Ульянова Т.Н. – медсестра школы

Дружинина А.П. – врач-педиатр

Сотникова О.Ю. – родитель

проведена плановая проверка организации горячего питания в школе.

В ходе проверки установлено:




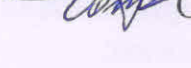

1. Питание осуществляется на основании примерного 12-ти дневного меню для обучающихся 5-11 классов и 10-ти дневного меню для обучающихся 1-4 классов. Производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами и меню. На 12.09.2023 г.: завтрак-младшие 1-4 классы+ ОВЗ и дети инвалиды, СВО (5-11) класс: шницель мясной рубленый, каша гречневая, соус томатный, какао с молоком, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. Завтрак-старшие (внебюджет) шницель мясной рубленый, каша пшеничная, соус томатный, какао с молоком, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. Завтрак-старшие (бюджет): какао с молоком, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. Обед – 2 смена старшие 7 кл.+ ОВЗ и инвалиды СВО (1-11кл.): щи из свежей капусты, рагу из овощей, сок яблочный, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, мясо духовое с картофелем и овощами. Салат из моркови и яблок, сок-пакет. Полдник: 1 груша, яйцо отварное, чай с имоном, хлеб пшеничный.
2. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором школы с указанием наименования блюд, выхода порций.
3. Суточные пробы берутся и хранятся в отдельном холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» бракеражной комиссией школы.
4. Столовая посуда моется и обрабатывается в соответствии с нормами СанПИН. На столах стоят салфетки.
5. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.
6. Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»
- «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».

Вывод: 1. Санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное.
2. Требование санитарных норм соблюдается.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Абдулаева Л.А.
 Волкова Н.В.
 Ульянова Т.Н.
 Дружинина А.П.
 Сотникова О.Ю.