

АКТ № 1

проверки комиссии контроля качества питания
обучающихся МБОУ «Таборская ООШ»

От «22» сентября 2022 г

Время: 12.30.

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания обучающимся, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии:

1. Бурдина Л.И, председатель бракеражной комиссии;
2. Крылова М.Л., родитель ученицы 6 класса;
3. Шилова М.М., родитель ученицы 1 класса

провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

- 1 Соответствие рациона питания по утвержденному меню – соответствует.
2. Качество готовой продукции - удовлетворительное (вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям).
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
4. Организация приема пищи учащимися – в соответствии с графиком (питания) приёма пищи. Питание учеников разведено по времени.
5. Соблюдение графика пищеблока - за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Внешний вид сотрудников пищеблока – сотрудники пищеблока в униформе, у каждого в наличии средства индивидуальной защиты (маска, перчатки).
7. Наличие меню (есть, нет) - да.
8. Соответствие меню дня перспективному меню – соответствует.
9. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

В меню включены следующие блюда:

Завтрак: каша гречневая молочная, кисель, хлеб пшеничный.

Обед: борщ на курином бульоне со сметаной, плов из отварной курицы, хлеб столовый (ржано-пшеничный), компот из смеси сухофруктов.

В результате проверки установлено:

- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями СанПиН;
- уборка обеденных залов производится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используется специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши;
- в обеденном зале на видном месте меню, утверждённое директором школы, в котором указываются сведения о названиях кулинарных изделий, массе порции, калорийности порции, стоимости;
- для мытья рук установлены умывальные раковины и дозаторы для обработки рук.

Заключение:

Комиссия установила, что

1. школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовым актам. Меню составлено согласно стоимости дня (выделяемых денег для бесплатного питания);
2. оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной;

Подписи членов комиссии общественного контроля:

Бурдина Л.И.
Крылова М.Л.
Шилова М.М.