

АКТ № 3

контроля организации и качества питания обучающихся ГБОУ СОШ № 1 п.г.т. Безенчук

от 23 января 2025 года

Комиссия в составе:

- Зудкиной Людмилы Николаевны, председателя комиссии по питанию,
- Добрыниной Анастасии Васильевны, члена Управляющего совета школы
- Зубко Ларисы Михайловны, члена общешкольного родительского комитета
- Измайловой Оксаны Сергеевны, заместителя директора по ВР,
- Кутумовой Татьяны Аркадьевны, члена бракеражной комиссии

составили настоящий акт о том, что 23.01.2025 года в ГБОУ СОШ №1 п.г.т. Безенчук была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.00-11.30

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест-120, питается за 1 перемену- 116 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования:
зоны питания для каждого класса определены, питание организовано с соблюдением соц. дистанции

Оборудование для соблюдения санитарно-гигиенических требований (умывальники, диспенсеры, средства для обработки рук (мыло, антисептики), бумажные полотенца)
оборудование работает исправно, непрерывная подача горячей воды, организована, мыло есть, бумажные полотенца закреплены в подвешенном состоянии, антисептик есть.

Санитарное	состояние	обеденного	зала:
<u>соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, влажная уборка проводится после каждой перемены</u>			

3) Предложенное школьной столовой меню:

Завтрак:

Творог по-домашнему из куриного фарша, хлеб пшеничный, чай зеленый, фрукты (яблоко), сок из свежих фруктов

Обед:

Борщ с капустой и картофелем с мясом, картофельный салат и сметаной, суп из куриного фарша, хлеб пшеничный, чай зеленый, чай с сахаром и лимоном.

4) Наличие меню на информационном сайте (стенде) ОО: имеется/не имеется

5) Наличие образца готового блюда: имеется/не имеется

6) Проверка выхода порций соответствует меню/не соответствует (нужное подчеркнуть)

7) Проверка внешнего вида и вкусовых качеств готового блюда (в т.ч., с проведением дегустации):

аппетитный вид, приготовлено очень вкусно.

8) Внешний вид пищеблока сотрудники работают в спецодежде, волосы убраны под косынку работников

9) Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований:

Материально-техническая база пищеблока

находится в удовлетворительном состоянии.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии

-складские помещения соответствуют/не соответствуют санитарным нормам. с нормами.

-холодильное и современное технологическое оборудование – не работает/работает исправно

-требуемый инвентарь имеется, промаркирован

10) Наличие сопроводительной документации на продукты питания: вся сопроводительная документация имеется/не имеется

11) 16) Наличие сопроводительной документации по контролю качества готовой продукции, здоровья сотрудников пищеблока: вся сопроводительная документация имеется/не имеется

Выводы комиссии:

Питание учащихся в школе осуществляется
в соответствии с установленными нормами. В школе
осуществляется контроль за организацией питания
качества приготовления блюд, поступлением продуктов.

Рекомендации:

Провести повторный мониторинг удовлетворен-
ности качеством школьного питания в апреле 2025 года

С актом комиссии ознакомлена: Зубков повар: Чумакова Т.А.

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Зубков Зубков А.И.

Члены комиссии

Добролюбова А.В.

Марко Зубков Л.И.

Куш Кушайлова О.С.

Вулицева Т.А.