

АКТ № 4

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

от 17 апреля 2025

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 17 апреля 2025 года в ГБОУ СОШ №1 п.г.т. Безенчук была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.40-11.00

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест-120, питается за 1 перемену- 115 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: зоны питания для каждого класса определены, питание организовано с соблюдением социальной дистанции,
- 3) 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 в наличии, бумажные полотенца закреплены в полотенцедержателях, антисептик для обработки рук есть в наличии.
- 4) Санитарное состояние обеденного зала: Состояние обеденного зала соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Влажная уборка с использованием моющих средств производится после каждого перерыва. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, и отдельно от пищевых продуктов. Чистая кухонная посуда и инвентарь размещаются на стеллажах на высоте 1.20 м от пола, столовая посуда — в шкафах, а столовые приборы — в специальных ящиках-касетах с ручками вверх.
- 5) Предложенное школьной столовой меню:
Завтрак: куриное филе тушеное в соусе, каша гречневая, хлеб пшеничный и ржаной, чай с сахаром и лимоном
Обед: салат картофельный с солеными огурцами и горошком, борщ с капустой, сосиска отварная, макаронные изделия, хлеб пшеничный и ржаной, чай с сахаром и лимоном.

Питание осуществляется на основании примерного пятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

- 6) Наличие меню на информационном сайте (стенде) ОО: имеется в наличии на стенде

- 7) Наличие образца готового блюда: имеется.
- 8) Проверка выхода порций соответствует меню/не соответствует (нужное подчеркнуть)
- 9) Проверка внешнего вида и вкусовых качеств готового блюда (в т.ч., с проведением дегустации): внешний вид блюд аппетитный, вкусовые качества блюд высокие.
- 10) Внешний вид работников пищеблока: все сотрудники столовой работают в специальной чистой санитарной одежде, волосы убраны под колпак или косынку, ногти коротко подстрижены.
- 11) Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований: Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

-складские помещения соответствуют/ не соответствуют санитарным нормам.

-холодильное и современное технологическое оборудование - работает исправно

-требуемый инвентарь имеется в наличии, промаркирован

12) Наличие сопроводительной документации на продукты питания: вся сопроводительная документация имеется

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

Выводы комиссии:

В ходе проверки горячего питания в школьной столовой было установлено соответствие стандартам качества и безопасности. Блюда готовятся из свежих натуральных продуктов, что положительно отражается на здоровье учащихся. Условия на кухне и соблюдение гигиенических норм персоналом также соответствуют требованиям.

Рекомендации:

1. Увеличить разнообразие блюд, учитывая предпочтения детей. Включение блюд, которые пользуются большей популярностью, повысит привлекательность и аппетит учащихся, что, в свою очередь, благоприятно отразится на их питании и общем самочувствии.

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

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Члены комиссии

Д.С. Добрынина
Пух Чумакова Т.А.
Д.С. Вуко Л.М.
Пух Чумакова О.С.
Пух Вудкина И.И.