

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

от 19 апреля 2021 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,
- Никифоровой Ольги Юрьевны, заместителя директора по ВР,
- Кутумовой Татьяны Аркадьевны, члена бракеражной комиссии

составили настоящий акт о том, что 19 апреля 2021 года в ГБОУ СОШ №1 п.г.т.Безенчук была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.45

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест-120 питается за 1 перемену- 112 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: определены, норма дистанцирования соблюдены.
- 3) Оборудование для соблюдения санитарно-гигиенических требований (умывальники, диспенсеры, средства для обработки рук (мыло, антисептики), бумажные полотенца) имеется в наличии
- 4) Санитарное состояние обеденного зала: удовлетворительное, влажная уборка производилась
- 5) Предложенное школьной столовой меню: соответствует требованиям
- 6) Предлагаемое меню на обед: Салат картофельный с зелеными горошком и соевыми огурцами, суп картофельный с горохом, каша манная "Дружба" с маслом и сахаром, конф. сушенье. Медовик" йогурт, йогурт, чай с сахаром и лимонной витаминс.
- 7) Наличие меню на информационном сайте (стенде) ОО: имеется
- 8) Наличие образца готового блюда: имеется
- 9) Проверка выхода порций соответствует меню/не соответствует (нужное подчеркнуть)
- 10) Проверка внешнего вида и вкусовых качеств готового блюда (в т.ч., с проведением дегустации): соответствуют требованиям

11) Внешний вид работников пищеблока

соответствует требованиям

12) Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований:

-складские помещения соответствуют/ не соответствуют санитарным нормам.

-холодильное и современное технологическое оборудование- имеется.

-требуемый инвентарь имеется

13) Наличие сопроводительной документации на продукты питания: имеется

16) Наличие сопроводительной документации по контролю качества готовой продукции, здоровья сотрудников пищеблока имеется

Выводы комиссии:

Настоящим актом подтверждаем, что питание учащихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Питание организовано по графику, санитарно-гигиенические требования соблюдены.

С актом комиссии ознакомлена: Зурд - повар: Чумакова Т.А,

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Зурд

Члены комиссии

Ош

Зурд

В.С.

А.М.
