

контроля организации и качества питания
обучающихся ГБОУ СОШ № 1 п.г.т.Безенчукот 17 марта 2022 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 17.03.2022 года в ГБОУ СОШ №1 п.г.т. Безенчук была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.50-12.10

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 полотенецдержателях, антисептик для обработки рук есть в наличии.
- 4) Санитарное состояние обеденного зала: состояние обеденного зала соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, влажная уборка с добавлением моющих средств проводится после каждой перемены, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов, чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах на высоте 1.20 м от пола; столовая посуда - в шкафах; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Предложенное школьной столовой меню:

Завтрак: каша жидкая молочная из манной крупы с сахаром и маслом, бутерброд с колбасой, кофейный напиток с молоком.Обед: борщ с капустой и картофелем и сметаной, плов из говядины, хлеб пшеничный, ржано-пшеничный, чай с 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».

чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах на высоте 1.20 м от

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

- 6) Наличие образца готового блюда: имеется.
- 7) Проверка выхода порций соответствует меню/не соответствует (нужное подчеркнуть)
- 8) Проверка внешнего вида и вкусовых качеств готового блюда (в т.ч., с проведением дегустации): внешний вид блюд аппетитный, вкусовые качества блюд высокие.
- 9) Внешний вид работников пищеблока: все сотрудники столовой работают в специальной чистой санитарной одежде, волосы убраны под колпак или косынку, ногти коротко подстрижены.
- 10) 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

- 11) Наличие сопроводительной документации на продукты питания: вся сопроводительная документация имеется
- 12) 16) Наличие сопроводительной документации по контролю качества готовой продукции, здоровья сотрудников пищеблока: вся сопроводительная документация имеется

Выводы комиссии:

Питание обучающихся школы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащихся столовой в соответствии с установленным графиком питания.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся провести в мае 2022 года повторный мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Внести предложение о разнообразии меню школьной столовой

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

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Зубко Зубкина А.И.

Члены комиссии

Алферов Чумакова Т.А.

Акс Добрынина Н.В.

Вс Зубко Л.М.

Вс Калистрин О.Ю.