

АКТ
проверки школьной столовой МКОУ "Средняя школа №1" р.п.Бисерть
комиссией по питанию

от 17 апреля 2017 года

Комиссия в составе:

Осовик Г.М., социальный педагог, ответственный за питание, - председатель комиссии;
Кокшарова Н.И., кладовщик, - член комиссии;
Жукова М.В., заведующий столовой, - член комиссии;
Кошелева Л.А., фельдшер, - член комиссии (по согласованию),
Копытова Н.Н., представитель родительского комитета, - член комиссии.

составили настоящий акт в том, что 17 апреля 2017 года в 11.30 часов была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 17 апреля 2017 года было предложено 3 вида меню: для обучающихся 1-4 классов, для обучающихся 5-11 классов, для обучающихся с ОВЗ.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии сосиски отварной с маслом, макарон отварных, капусты тушеной, рыбы (филе горбуши), припущенной с овощами, бутерброда с сыром.

При взвешивании двух порций макарон отварных с сосиской, предназначенных для обучающихся 5-11 классов, полученная масса равнялась 0,290 кг, что соответствует норме.

При взвешивании двух порций капусты тушеной, предназначенных для обучающихся 1-4 классов с ОВЗ, полученная масса равнялась 0,3 кг, что соответствует норме.

При взвешивании двух порций рыбы, полученная масса равнялась 0,1 кг, что соответствует норме.

Взвешивание двух бутербродов с сыром показало массу 0,080 кг, что также соответствует норме.

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: перед едой обучающиеся моют руки. Для мытья рук имеются 12 раковин и 2 ёмкости с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса отведены отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) Комиссия посетила пищеблок и проверила учетно – отчетную документацию (наличие и ведение: бракеражного журнала готовой продукции и кулинарной продукции, журнала контроля за рационом питания, журнала бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнала витаминизации готовых блюд, журнала осмотра сотрудников пищеблока на

гнойничковые заболевания, журнала учета выполнения натуральных норм питания, журнала учета температурного режима холодильного оборудования, журнала учета неисправностей технологического и холодильного оборудования, журнала контрольный, журнала санитарного, журнала здоровья, журнала пищевых отходов, примерное двухнедельное меню, сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).

6) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки, кружки, столовый приборы чистые. Тарелки и кружки сколов не имеют.

7) Учащиеся 1-11 классов питаются организованно, для них накрываются столы до начала перемены. Каждый класс питается в свою обеденную перемену за закрепленным за ним столом (согласно графику питания обучающихся).