

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»

АКТ

проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания

от 14.09.2023 года

Комиссия в составе:

Голубенко В.В., заместитель директора по АХЧ,

Берсенева О.А., родитель,

Шубина Ю.А., родитель,

Юрова И.Н., родитель

составили настоящий акт в том, что 14.09.2023 была проведена проверка качества питания в школьной столовой старшего корпуса.

Время проверки: 08.45-09.00

Классы: 5а, 5б, 5в, 5г, 6а, 6б.

В ходе проверки выявлено:

1. На момент проверки в столовой на стенде «Информация» размещены меню для разных категорий обучающихся на 14.09.2023: завтраки для обучающихся 5-11 классов, завтраки и обеды для обучающихся льготной категории 5-11 классов, завтрак для обучающихся с диагнозом «Сахарный диабет», обед для обучающихся с диагнозом «Сахарный диабет», завтраки для обучающихся с пищевой аллергией.

2. Имеется примерное двухнедельное меню рационов горячего питания для всех категорий обучающихся в осенне-зимний период, размещено на сайте школы.

3. При визуальном осмотре оборудования обеденного зала для приема пищи установлено, что столы, раковины для умывания, пол зала чистый. В столовой имеется облучатель-рециркуляр воздуха ультрафиолетовый бактерицидный настенный, включен, в рабочем состоянии.

4. Во время питания обучающихся присутствуют классные руководители. Питание организовано по классам. Для каждого класса определен ряд столов.

5. При снятии пробы с блюд (сыр полутвердых сортов-для льготников, каша молочная пшеничная жидкая с маслом, какао с молоком, батон нарезной, фрукт свежий) члены комиссии отметили:

5.1. Соответствие приготовленных блюд для обучающихся размещенному на информационном стенде меню на 14.09.2022.

5.2. Высокие вкусовые качества приготовления.

5.3. Блюда выдаются детям в горячем виде.

6. При взвешивании готовых блюд на раздаче нормы массы блюд соблюдены.

7. Одежда персонала чистая, волосы убраны под колпак/косынку, раздача пищи производится работниками в перчатках, масках.

7. При приготовлении пищи использовались продукты российского производителя.

8. По результатам изучения отходов пищи удельный вес несъеденной пищи составил: минимальный - 0% средний - 1,2%, максимальный - 3,0%.

9. Изучены представленные сертификаты соответствия на продукты питания.

10. На сайте школы размещено меню для разных возрастных категорий на дату проверки.

11. Ведется бракеражный журнал.

Замечания комиссии отсутствуют.

Заместитель директора по АХЧ

Родители:

С актом комиссии ознакомлен:

Шеф-повар

В.В.Голубенко

О.А.Берсенева

Ю.А.Шубина

И.Н.Юрова

Г.А.Насырова