

Акт проверки
организации горячего питания учащихся в столовой
МБОУ «Агинская СОШ №2»

от 20.10.2022 года

Комиссия по проверке организации горячего питания учащихся МБОУ «Агинская СОШ № 2» в школьной столовой в составе: Шинкевич О. В. и Шурда А. М. - составила настоящий акт о том, что 20.10.2022 в присутствии директора школы Фроленковой М. И. и шеф-повара Третьяковой А. В. была проведена проверка качества питания учащихся в школьной столовой.

Время проверки 09.00 – 09.30.

В ходе проверки установлено:

- наличие примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы:

имеется

- соответствие меню на текущий день примерному двухнедельному меню: соответствует

- наличие заполненной документации: «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья»: имеется

- выполнение санитарных норм: используются специальные принадлежности для мытья столов; посуда чистая, без сколов и трещин, из соответствующих материалов. Столовые приборы из "мертвой" нержавеющей стали в соответствии с требованиями.

раздача пищи: резервуар над окном раздачи в рабочем состоянии. Раздача пищи организована. Место раздачи закреплено за каждым ребёнком.

- условия для соблюдения личной гигиены учащимися: наличие необходимого количества умывальников перед столовой, жидкое мыло, электропомощь - обеспечивается. Красные проводники сопровождают детей в столовую, контроль мытья рук.

- соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: Наличие специальной санитарной одежды, средств индивидуальной защиты, отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы - соблюдается.

Оценка готовых блюд:

- соответствие порций на обеденных столах контрольному блюду путем их визуального сравнения: соответствует.

- органолептический анализ блюд (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.): положительный

Анализ оценки учащимися приготовленной пищи: незначительная часть блюд у отдельных детей идёт в пищевые отходы.

Члены комиссии:

Шинкевич О. В.

Шурда А. М.

С актом ознакомлены:

Фроленкова М.И.

Третьякова А. В.