

## АКТ

проверки школьной столовой:

1. Качество и оформление, приготовленных блюд, соблюдение санитарных норм в школьной столовой.

2. Соблюдение обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой.

от 09.01.2025 года

Комиссия в составе:

Неверовой Н.А., член Управляющего совета группы общественного контроля, , Сташкевич Н.И., социального педагога, Горовых А.В. ответственный за питание, Ярковой Т.В., представителя За класса, Дуровой Т.Г. председателя родительского комитета 1а класса, составили настоящий акт в том, что:

В ходе проверки предложено следующее меню:

Рыба тушеная в томате с овощами, картофельное пюре-250гр

Компот из ягод -200гр

Хлеб пшенично-ржаной 20 гр.

хлеб пшеничный йодированный 40 гр

Суп-лапша домашняя-200гр

Суфле из кур -100гр

Пюре из гороха с маслом-150гр

1. При взвешивании 3х порций рыбы тушеной в томате с овощами, картофельное пюре, 3-х Суп-лапша домашняя, 3- х суфле из кур и пюре из гороха с маслом масса соответствует норме.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки и оформления блюд соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

2. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный администратор : и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Председатель комиссии:


Неверова Н.А. 

Члены комиссии:

Горовых А.В. 

Сташкевич Н.И. 

Яркова Т.В. 

Дурова Т.Г. 

Зав. производством

Ефременко А.В. 



АКТ  
проверки школьной столовой:

1. Обеспечение льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей;
2. Состоянии оборудования школьной столовой. Температурный режим холодильников и холодильных камер. Наличие и хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
3. Условия и сроки хранения продуктов, товарного соседства.

от 09.01.2025 г.

Комиссия в составе:





Неверовой Н.А., член Управляющего совета группы общественного контроля, . . Сташкевич Н.И., социального педагога, Горовых А.В, ответственный за питание, Ярковой Т.В., представителя За класса, Дуровой Т.Г., председателя родительского комитета 1а класса, составили настоящий акт в том, что:

1. Все технологическое оборудование, плиты электрические, водонагреватель, вытяжная вентиляция, электрическое оборудование исправны и подлежат эксплуатации. Холодильное оборудование проверено, температурный режим в норме. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства в наличии и хранятся в соответствии с инструкцией.
3. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды, проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Нарушений не выявлено.

Председатель комиссии:

Неверова Н.А. 

Члены комиссии:

Горовых А.В.   
Сташкевич Н.И.   
Яркова Т.В.   
Дурова Т.Г. 

Зав. производством

Ефременко А.В. 

