

Акт
Проверки организации горячего питания

Дата: 14.10.2024

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой МБОУ СОШ №1

Мы, члены комиссии:

1. Кримова Н. Н.
2. Каминина Е. М.
- 3.

На момент проверки установлено:

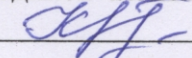
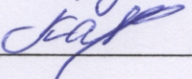
- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках.
- Пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с новыми правилами СанПиНа.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Столовая мебель находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте размещено меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.
- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

Претензии по качеству предоставленных блюд – нет

Общая оценка организаций питания в столовой – организация горячего питания в МБОУ СОШ №1 удовлетворительная.

Предложения, рекомендации – нет

Подписи членов комиссии:

 Кримова Н. Н.
 Каминина Е. М.

Представитель администрации школы :

