

Акт
проверки школьной столовой МАОУ СОШ № 19
по ул. Жердева 19 «Б»
Исполнительный директор: Баханова Е.В.
(средняя школа)

Комиссия в составе:

Соседова В. П. – председатель бракеражной комиссии

Ергоновой Н. Н. –зам. председателя бракеражной комиссии;

Дондопова Н.Д. – представитель родительского комитета 8 «А» класса

Цыренова Т.Д. – представитель родительского комитета 11 «Б» класса

Баханова Е.В. – исполнительный директор

Цель проверки:

4. Проверка организации школьного питания:
 - j. Санитарное состояние школьной столовой.
 - к. Ведение бракеражного журнала.
 - l. Контрольное взвешивание блюд, согласно заявленному меню.

Составили настоящий акт в том, что 06.03.2024 г. Была проведена плановая проверка качества питания в школьной столовой (буфете-раздаточной)

.Время проверки: 14:30ч.

В ходе проверки установлено:

1. При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено.
2. Бракеражный журнал стандартный, заполняется ежедневно.
3. Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.
4. Питание осуществляется по меню, утвержденному ООО «Школьное питание» и согласованно с директором школы; заключен Договор ООО «Школьное питание» исполнения на организацию питания.
5. Была произведена проверка вкусовых качеств, все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензии к качеству приготовления, качеству нет;
 13. Имеется дополнительный ассортимент блюд. Хорошие вкусовые качества;
 14. Разнообразная свежая выпечка: пирожки, хачапури, печенье песочное.
 15. Ценники на продукцию имеются, вес соответствует норме;
 16. В обеденном зале для каждого класса накрываются столы, посадочных мест хватает.

9. Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук, антисептик).
10. После каждого приема пищи производится проветривание обеденного зала не менее 10-15 минут
11. В присутствии исполнительного директора ООО «Школьное питание» произведено контрольное взвешивание готовых блюд и проверка вкусовых качеств представленных на завтрак для учащихся 5-11 классов в количестве 3 порций.
12. Была произведена проверка вкусовых качеств:
 - ✓ Каша пшеничная вязкая с маслом 210 гр.
По факту 215, 219, 210 гр.
 - ✓ Бутерброд с сыром 85 гр. (хлеб 55 гр, сыр 30 гр.)
По факту 86 гр., 85 гр., 87 гр., (хлеб 60 гр., 54 гр., 56 гр., сыр 26 гр., 29 гр., 31 гр.)
 - ✓ Какао – напиток 200 гр. По факту 210 гр., 200 гр., 213 гр.
 - ✓ Фрукты свежие, мандарин 150 гр. По факту 148 гр., 151 гр., 154 гр.

Выводы:

1. Санитарное гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, соответствует нормам СанПиНа.
2. Ведение документации соответствует нормам СанПиНа.
3. Организацию школьного питания считать удовлетворительной.

Члены комиссии по питанию:

Соседова В. П. – председатель бракеражной комиссии

Ергоновой Н. Н. – зам. председателя бракеражной комиссии

Дондопова Н.Д. – представитель родительского комитета 8 «А» класса

Цыренова Т.Д. – представитель родительского комитета 11 «Б» класса

С актом комиссии исполнительный директор Баханова Е.В.
ознакомлена: _____