

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ» Бурят- Янгутской СОШ им.А.С.Пушкина»
2023-2024 учебном году от «10» сентября 2023 г.

Цель проверки: выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиН и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2023 — 2024 учебном году в МБОУ» Бурят-Янгутской СОШ им.А.С.Пушкина» с 1-11 класс.

Членами общественной комиссии в составе:

1. Болхоева Е.А., - председателя общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы.
2. Адамовой Т.А., - представителя родительской общественности.
3. Мантыковой Б.Д., - социального педагога.
4. Абагаловой Н.А., - учитель

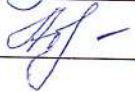
В ходе проверки качества организации питания обучающихся выявлено следующее: Системы горячего и холодного водоснабжения работают исправно, течей на пищеблоке нет. Система электроснабжения находится в удовлетворительном состоянии, работает исправно. Число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающиеся за одно посещения. Столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимых деформаций, сколов и трещин. Столовые приборы (ложки, вилки) без деформаций, из нержавеющей стали. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, соответствуют требованиям СанПиН. Технологическое оборудование, установленное в цехах пищеблока, находится в исправном состоянии. Холодильное оборудование исправно. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются соответствии сопроводительными документами. Имеются сертификаты на поступающие продукты в школьную столовую. Пробы хранятся в холодильнике. Температурный режим поддерживается в холодильном шкафу от 2-6 гр. Продукты всегда свежие согласно САНПИН. Санитарное состояние производственных помещений столовой удовлетворительное. Наличие в помещениях для приготовления пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности отсутствуют. Цикличное меню на период с сентября 2023г. до 31.12.2023г., согласовано с директором школы, хранится в папке у зав. столовой. Меню на 27.11.2023г. представлено на информационном стенде, подписано директором и заведующей столовой. Журнал бракеража готовой продукции в наличии, ведется в системе. Журнал термометрии в наличии, ведется. Журнал учета дезинсекции ведется. «Гибкий» график посещения столовой организованными группами обучающихся школы в сопровождении учителя (классного руководителя) утвержден директором школы в наличии. Инструкции для работников пищеблока - в наличии. Журнал температурного режима холодильных установок - в наличии, ведется. Табель учета питания обучающихся школы - в наличии, ведется. Технологические карты для приготовления блюд - в наличии. Проведена органолептическая оценка готовых блюд: гарниров (макаронны отварные с овощами), мясных и рыбных блюд (биточки из куриного филе), комплексного обеда (щи из свежей капусты с картофелем, сосиски отварные, каша рассыпчатая гречневая, компот из сухофруктов), выпечки. Качество готовых блюд полностью соответствует установленным требованиям технологии приготовления: по виду, цвету, запаху, вкусовым характеристикам. Блюда подавались на столы работниками столовой за 10 минут до начала питания учеников начальной школы. За 2 минуты до прихода детей столы были накрыты.

Замечаний и предложений у комиссии к работникам пищеблока нет, признать работу столовой удовлетворительной.

Председатель комиссии:  Болхоев Е.А.

Члены комиссии:  Адамова Т.А.

 Мантыкова Б.Д.

 Абагалова Н.А.