

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от «19» сентября 2019 года

№ 1

Комиссия в составе:

- зам. директора по ВР Уколова Т.В.,
- председатель ПК Прилуцкая Т.В.,
- зам.директора по УВР Тарарина А.В.,
- медицинский работник Бермизева Н.О.
- представитель родительского комитета Новосилова Е.С.
- родитель Ворешина М.А.

составили настоящий акт в том, что 19.09.2019 года в 11.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 19 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся. Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключены продукты с раздражающими свойствами.

В обеденном зале на видном месте находится меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя. Классные руководители 8-11 классов назначают дежурных по столовой, которые помогают убирать грязную посуду со столов, следят за порядком во время приёма пищи учащимися.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания положительной.
2. Классным руководителям 1-11 классов с обучающимися провести беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.
3. Классным руководителям следить за поведением детей в школьной столовой.

С актом комиссии ознакомлена шеф-повар Свиридова Л.С.

Комиссия (подписи):

<u>Шуф</u>	<u>Уколова Т.В.</u>
<u>Р</u>	<u>Бурмачева И.В.</u>
<u>Шуф</u>	<u>Тарарина А.В.</u>
<u>ВКУ</u>	<u>Бершба К.О.</u>
<u>Шуф</u>	<u>Новосёлова Е.С.</u>