

Акт
проверки школьной столовой МБОУ «Академическая СОШ»
комиссией по контролю качества организации питания

№ 5

от 09 января 2025 года

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ «Академическая СОШ», комиссией в составе:

Председатель: Разыграева Жанна Геннадьевна – Председатель родительского комитета .

Члены комиссии:

- ✓ Дикарева Маргарита Александровна, член Родительского комитета;
- ✓ Рассказова Таиса Владимировна, член Родительского комитета;
- ✓ Васильева Ольга Геннальевна, заведующая хозяйством.

Цель проверки: готовность пищеблока к оказанию услуг общественного питания.

Задачи:

- проведение генеральной уборки, дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий столовой перед началом 3 четверти.
- создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- осуществление заказа и приема пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов
- недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания
- проверка исправности технологического, холодильного оборудования.
- наличие контрольной порции на линии раздачи;
- обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки);
- наличие суточных проб, маркировка банок;

В ходе проверки комиссия установила:

- 08 января 2025г. проведена генеральная уборка пищеблока, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции производственных помещений столовой
- контрольная порция была выставлена вовремя в нужном месте;
- тарелки, чашки, ложки, вилки чистые, без жировых налетов;
- банки промаркированы;
- суточные пробы имеются, хранились в холодильнике;
- вес блюда соответствует норме.

Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей производством школьной столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции.

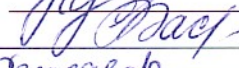
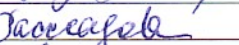
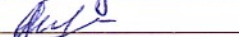
Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

В школьной столовой ведутся все журналы и необходимые документы. установленные санитарными нормами и правилами.

Меню для организованного питания классом соответствует утвержденному 10 дневному меню на соответствующую дату.

На момент проверки в обеденном зале чисто, завтраки и обеды накрываются вовремя. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.

Члены комиссии:

	Разыграева Ж.Г.
	Васильева О.Г.
	Рассказова Т.В.
	Дикарева М.А.