

АКТ
проверки качества предоставления питания Общественной комиссией

От 23 мая 2024 года

Директор ЛГ МАОУ «СОШ№1»: Шахматова Н.В.

Члены комиссии: Шайнурова И.А., Седова Е.М., Голубева А.С., Фаизова Ж.В., Кортусова Д; фельдшер школы- Казибекова Р.Э.

составили настоящий акт проведения проверки качества питания в школьной столовой.

Дата проверки: **23.05.2024** в **09.40** завтрак

В ходе проверки выявлено:

- 1) Меню соответствует
- 2) Предложено меню: да (да нет)

Блюда: 7-11 лет: масло сливочное порциями, каша молочная манная с маслом, кофейный напиток с молоком, батон пшеничный, груши (меню прилагается)

учащихся в возрасте от 7 до 11 лет- завтрак (ФБ)

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Масло сливочное порциями	10	10
Каша молочная манная с маслом	160	160
Груши свежие	150	150
Кофейный напиток с молоком	200	200
Батон пшеничный	30	30

При дегустации провели органолептическую оценку представленных блюд на соответствие предъявляемым требованиям.

Масло порциями - соответствуют

Каша молочная манная- соответствуют

Груши - соответствуют

Кофейный напиток с молоком- соответствуют

Батон пшеничный- соответствуют

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не выявлено

5) Эстетичность накрытия (столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов)

Столы чисто вымыты и протерты насухо. Тарелки и стаканы без сколов.

6) Техника безопасности (полы в столовой скользкие или нет; Соблюдение ТБ при раскладке горячей пищи и.д)

Полы в столовой помыты, нескользкие. При раскладке пищи работниками столовой соблюдается техника безопасности.

7) Визуальный осмотр обучающихся (заколоты ли волосы у девочек, мытье рук перед входом в столовую; правила поведения и другое)

Членами комиссии отмечается, что все обучающиеся моют руки, обрабатывают дезсредством и только потом входят в столовую. Волосы у девочек заколоты или заплетены. Каждый класс заходит вместе с классным руководителем. Соблюдаются нормы поведения во время приема пищи. Каша и чай- соответствуют температурному режиму.

8) Наличие проб, заполненные журналы, температурный режим хранения продуктов.

Школьным фельдшером заполнены все журналы. Проверены пробы. Температурный режим хранения продуктов в холодильниках. Проверена форма сотрудников. Все соответствует.

9) Визуальная оценка несъедаемости пищи (остатки)

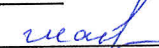
Комиссия оценила остатки пищи- примерно 13%

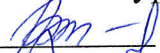
Предложения нет

Замечания нет

Комиссия:

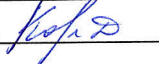
Директор школы:  Н.В. Шахматова

Заместитель директора:  И.А. Шайнурова

Ответственная за организацию питания:  Е.М. Седова

Педагог-организатор по оздоровительной работе  А.С. Голубева

Представители родительской общественности:  Ф.В. Фаизова

Представитель в состав комиссии от обучающихся  Дарья Кортусова

Фельдшер школы  Казибекова Р.Э.

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая столовой:  Джамалова Т.Н.