

МБОУ «Воробьевская средняя школа»

АКТ

Проверки родительской комиссией контроля качества питания обучающихся в столовой 24.03.2025

Комиссия в составе:

1. Чернобилль Алла Валентиновна
2. Лагуто Юстина Игоревна
3. Джапарова Сусуна Наримовна
4. Медвецкая Наталья Николаевна

Провела проверку по следующим вопросам:

1. Санитарного состояния столовой МБОУ «Воробьевская средняя школа».

Проверено:

- санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
- соблюдение сроков реализации и условий хранения продуктов.
- проверка ассортимента и качества блюд.

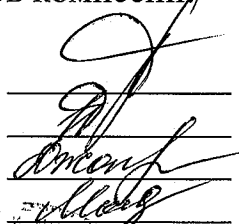
В результате проверки установлено:

В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет. Сроки реализации продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Ассортимент продукции разнообразен. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованиям Санпин. Ответственный по питанию следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки. Продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, и сопровождаются документацией, удостоверяющей их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Для соблюдения качества и количества состава рациона питания, ассортимента используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, организатор горячего питания обучающихся ведет контроль за питанием. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда указанному в меню раскладке. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных

блюдо отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору по СанПин .

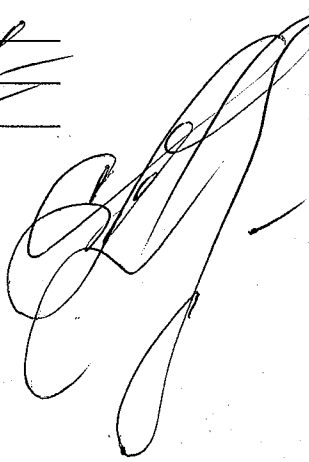
Меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, вывешивают в обеденном зале ежедневно. Продукты питания в столовой хранятся в соответствии с санитарными нормами. Обеденный зал и кухонный зал соответствуют санитарногигиеническим требованиям. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Родители и дети проинформированы о здоровом питании. У сотрудников в наличии санитарная одежда. Контроль за правильностью отбора и условия хранения суточных проб осуществляет медсестра. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся соблюдены. В ходе проверки установлено, что питание обучающихся соответствует предъявленному меню, меню-раскладке продуктов питания.

Подписи членов комиссии:



А.В.Чернобил
Ю. И. Лагуто
С.Н.Джапарова
Н.Н. Медвецкая

Директор



С.В. Новгородцева