

Акт проверки качества питания в школьной столовой

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Затеченская основная общеобразовательная школа»

Акт

Проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
в школьной столовой

Комиссией по контролю за питанием от «11» января 2024 г:

Председатель: Евсельева Г.В.

Члены комиссии: Кузьминых Т.Н., Грязнова М.А. – члены родительской общественности.

Проведена проверка санитарного состояния столовой МБОУ «Затеченская ООШ» на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,
3. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд.
5. Соблюдение требований к санитарному состоянию помещений и мытью посуды.
6. Соблюдение персоналом столовой гигиены.


В ходе проверки:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет.
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено- закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками. Вся тара поставлена на поддоны.

Технология приготовления блюд соблюдается согласно технологических карт. Блюда готовятся в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным санэпиднадзором. Для начальных классов и для основного звена меню разное. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Чистота и порядок помещения столовой соблюдаются, чистая столовая и кухонная посуда хранится правильно, своевременно очищаются контейнеры с отходами. На момент проверки на 1 завтрак Зеленый горошек, Гуляш, Каша рассыпчатая гречневая с овощами, Чай с сахаром, Хлеб пшеничный, Хлеб ржаной. На 2 завтрак: Суп молочный с лапшой, Чай с сахаром, Хлеб пшеничный. Приготовленная еда согласуется с меню (с актом замены блюд). Работники столовой работают в специальной санитарной одежде, которая своевременно стирается, используют медицинские маски и латексные перчатки.

Председатель комиссии  Г.В. Евсельева

Члены комиссии  Т.Н. Кузьминых

 М.А. Грязнова

Акт проверки качества питания в школьной столовой

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Затеченская основная общеобразовательная школа»

Акт

Проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
в школьной столовой

Комиссией по контролю за питанием от «18» января 2024 г:

Председатель: Евсельева Г.В.

Члены комиссии: Грязнова М.А, Кузьминых Т.Н. – члены родительской общественности.

Проведена проверка санитарного состояния столовой МБОУ «Затеченская ООШ» на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,
3. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд.
5. Соблюдение требований к санитарному состоянию помещений и мытью посуды.
6. Соблюдение персоналом столовой гигиены.

В ходе проверки:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет.
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками. Вся тара поставлена на поддоны.
3. Технология приготовления блюд соблюдается согласно технологических карт. Блюда готовятся в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным санэпиднадзором. Для начальных классов и для основного звена меню разное. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Чистота и порядок помещения столовой соблюдаются, чистая столовая и кухонная посуда хранится правильно, своевременно очищаются контейнеры с отходами. На момент проверки на 1 завтрак: жаркое по-домашнему, кофейный напиток, салат из отварной свеклы, хлеб пшеничный. 2 завтрак – омлет, бутерброд с маслом, чай с сахаром. Приготовленная еда согласуется с меню (с актом замены блюд).
4. Работники столовой работают в специальной санитарной одежде, которая своевременно стирается, используют медицинские маски и латексные перчатки.

Председатель комиссии  Г.В. Евсельева

Члены комиссии _____ Т.Н. Кузьминых

_____ М.А. Грязнова

Акт проверки качества питания в школьной столовой

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Затеченская основная общеобразовательная школа»

Акт

Проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
в школьной столовой

Комиссией по контролю за питанием от «22» января 2024 г.

Председатель: Евсельева Г.В.

Члены комиссии: Кузьминых Т.Н., Грязнова М.А. – члены родительской общественности.

Проведена проверка санитарного состояния столовой МБОУ «Затеченская ООШ» на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:


1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,
3. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд.
5. Соблюдение требований к санитарному состоянию помещений и мытью посуды.
6. Соблюдение персоналом столовой гигиены.


В ходе проверки:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет.
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено- закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками. Вся тара поставлена на поддоны.

Технология приготовления блюд соблюдается согласно технологических карт. Блюда готовятся в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным санэпиднадзором. Для начальных классов и для основного звена меню разное. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Чистота и порядок помещения столовой соблюдаются, чистая столовая и кухонная посуда хранится правильно, своевременно очищаются контейнеры с отходами. На момент проверки на 1 завтрак Суп картофельный с макаронами, чай с сахаром, хлеб пшеничный, булочка. На 2 завтрак: Каша молочная рисовая, какао с молоком, бутерброд с маслом. Приготовленная еда согласуется с меню (с актом замены блюд). Работники столовой работают в специальной санитарной одежде, которая своевременно стирается, используют медицинские маски и латексные перчатки.

Председатель комиссии  Г.В. Евсельева

Члены комиссии  Т.Н. Кузьминых

 М.А. Грязнова