

АКТ № 1

проверки качества питания общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «Гореловская ООШ»

Дата составления акта «24» сентября 2024 г.

Время составления акта: 11 ч 30 мин

Основания проверки:

1. Положение об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Гореловская ООШ» (утверждено приказом №8/1-0 от 08.02.2021 г.)
2. Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гореловская основная общеобразовательная школа» (утверждено приказом №8-0 от 08.02.2021 г.)
3. План работы об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Гореловская ООШ» на 2024/2025 учебный год.

Общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе:

Председателя комиссии: Вшивкова Валентина Сергеевна

Членов комиссии: Вольхина Надежда Васильевна

ПРОВЕРЕНО:

1. Оборудование, инвентарь, посуда и санитарное состояние школьной столовой.

2. Условия хранения продуктов и качество приготовления блюд для обучающихся 1-4 классов

В ходе проверки установлено:

1. Состояние горячего и холодного водоснабжения - удовлетворительное.
2. Оборудование, инвентарь и посуда:
 - столовая посуда имеется в достаточном количестве, без сколов и трещин;
 - столовые приборы (ложки, вилки) без деформации, из нержавеющей стали;
 - обеденный зал оборудован столами, стульями в достаточном количестве для питания обучающихся;
 - мебель в столовой имеет покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
 - производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, соответствуют требованиям СанПиН;
 - технологическое оборудование, установленное в производственном помещении, находится в исправном состоянии;
 - холодильное оборудование - исправно.
3. Санитарное состояние столовой - удовлетворительное.
4. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала - удовлетворительное.
5. Место для мытья рук, жидкое мыло - в достаточном количестве, исправны.
6. 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, упакована. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками.
7. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается.
8. Было проведено контрольное взвешивание членами комиссии порций. Они соответствовали нормам.
9. При дегустации приготовленных блюд, комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки. Дети кушают с удовольствием. Количество отходов при употреблении готовых блюд детьми минимальный, около 7%.
10. Организация питания: у входа в столовую дежурный учитель обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при

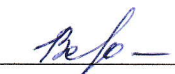
помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.

11. Питание в столовой осуществляется строго по меню и согласно графика.

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно. Дети питанием довольны.

Член комиссии  (Вшивкова В.С.)

Член комиссии  (Вольхина Н.В.)