

АКТ
проверки организации и качества питания 1-4 классов
Усовской основной школы

от 7 октября 2022 года

Время проверки: 11-30 час.

Комиссия в составе:

Страхова Елена Михайловна

Братухина Надежда Николаевна

Попова Светлана Витальевна

Мокроусова Лидия Александровна

составили настоящий акт в том, что 7 октября 2022 года в 11:30 была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Организация питания: классный руководитель обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины и жидкое мыло, а также антисептик. Посадочных мест в помещении достаточно.
2. Доставка продуктов совершаются своевременно.
3. Соответствующие документы в наличии.
4. Порции соответствуют возрастной потребности детей.
5. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов.
6. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдаются.
7. Нарушений в зале столовой не выявлено.
8. Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
9. Меню соответствует примерному меню.
10. Вкусовые качества блюд хорошие (отходов мало).
11. В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Выводы: Работу школьной столовой и организацию горячего питания признать удовлетворительной, соответствующей предъявленным нормативно-правовым актам. Претензий и замечаний нет.

С актом комиссии ознакомлена:

повар: Логинова Н.В.

Комиссия:






Попова С.В.
Страхова Е.М.
Братухина Н.Н.
Мокроусова Л.М.

АКТ
проверки организации и качества питания 1-4 классов Усовской
основной школы

от 12 января 2023 года

Комиссия в составе:

Страхова Елена Михайловна

Братухина Надежда Николаевна

Попова Светлана Витальевна

Мокроусова Лидия Александровна

составили настоящий акт в том, что 12 января 2023 года в 11:30 была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11-30 час.

В ходе проверки выявлено:

1. Организация питания: классный руководитель обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины и жидкое мыло.
2. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
3. Доставка продуктов совершаются своевременно.
4. Соответствующие документы в наличии.
5. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
6. Порции соответствуют возрастной потребности детей.
7. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдаются.
8. Нарушений в зале столовой не выявлено.
9. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
10. После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
11. Меню соответствует примерному меню.
12. Приготовление пищи осуществляется на одной плите, у которой функционируют не все конфорки. Вторая плита в неисправном состоянии.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: В целях безопасности приобрести новую электрическую плиту.

С актом комиссии ознакомлена:

повар: Логинова Н.В.

Комиссия:



Попова С.В



Мокроусова Л. А



Страхова Е.М.



Братухина Н.Н.