

проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
в МБОУ «Толстовская СОШ»

от «07» февраля 2023 года

Комиссия в составе:

Буслаевой Л.С. – ответственной за организацию питания
Коноваловой Н.Л. – родителя
Поповой Е.Л. – родителя
Затонских Л.Н. – повара
Шевлякова Е.А. – родитель

составили настоящий акт о том, что 07 февраля 2023 года в 10.30 была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10:30 – 11:00 час. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 07 февраля было предложено меню:
 1. Каша гречневая рассыпчатая
 2. Котлета мясная
 3. Соус с томатом
 4. Компот из с/ф
 5. Хлеб пшеничный

- 2) Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии.

При взвешивании 1 порций вес блюд составлял: каша гречневая - 200 гр., 1 котлета мясная – 100 гр., соус с томатом – 50 гр. Вес целого готового блюда – 350 гр., что соответствует норме. Компот из с/ф разлит по стеклянным стаканам объемом 200 мл, что соответствует норме. Хлеб выложен в общие хлебницы, которые стоят на столах. Так же на каждом столе имеются салфетницы с бумажными салфетками.

При дегустации готовых блюд отметили, что вкусовые качества в норме, без посторонних привкусов и запахов, без горечи. Гречневая каша рассыпчатая, чистая, без горечи, в меру соленая. Соус с томатом имеет красный цвет, однородную консистенцию. Котлета мясная платная, в меру соленая, целая. Компот имеет светло-коричневый цвет, приятный вкус и запах, в меру сладкий.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

- 3) Санитарно-техническое состояние обеденного зала:

Столы в обеденном зале чисто вытерты, используются отдельные принадлежности для мытья столов и посуды. Тарелки и стаканы чистые, без сколов. Пол чистый.

Члены комиссии отметили, что в школьной столовой светло и чисто. Имеется информационный стенд для учащихся и родителей. Перед местом раздачи готовых блюд вывешено ежедневное меню и Примерное 10-ти дневное меню, с которым могут ознакомиться родители и обучающиеся.

- 4) Организация питания и условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены:

У входа в школьную столовую стоит санитайзер с дезинфицирующим средством и салфетки. Сотрудники столовой ежедневно напоминают учащимся о том, что необходимо мыть руки перед едой. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.

- 5) Состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд:

На момент проверки у работников столовой имеется: на каждого сотрудника 1 новый комплект одежды (фартук, колпак), 2 комплекта в хорошем состоянии. Одноразовые перчатки используются ежедневно при выдаче готовых блюд.

- 6) Представители родительского контроля провели выборочно письменный опрос среди учащихся 1-11 классов. Результаты анкетирования представлены в Приложении 1 к Акту № 3.





Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

С актом комиссии ознакомлена:

Повар: 

Затонских Л.Н.

Члены комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания:

Буслаева Л.С. – ответственной за организацию питания 
Коновалова Н.Л. – родитель 
Попова Е.Л. – родитель 
Шевлякова Е.А. - родитель 

Комиссия в составе:
Затонских Л.Н. – повара
Попов Е.Л. – родитель
Коновалова Н.Л. – родитель
Буслаева Л.С. – ответственной за организацию питания
Шевлякова Е.А. – родитель

1) Проверка столовой на 07 февраля 2023 года
2) Проверка качества питания в школьной столовой
3) Проверка соблюдения санитарно-гигиенических требований
4) Проверка наличия документов
5) Проверка качества обслуживания

1) Проверка столовой на 07 февраля 2023 года
2) Проверка качества питания в школьной столовой
3) Проверка соблюдения санитарно-гигиенических требований
4) Проверка наличия документов
5) Проверка качества обслуживания

2) Санитарно-техническое состояние помещений столовой
Столовая в целом чистая, проветривается регулярно, температура воздуха в помещении соответствует нормам СанПиН. Вентиляция работает исправно. В столовой отсутствуют грызуны и насекомые. Санитарно-техническое состояние помещений удовлетворительно.

3) Организация питания в столовой
Уборка в столовой проводится регулярно с использованием дезинфицирующих средств. В столовой отсутствуют грызуны и насекомые. В столовой соблюдаются санитарно-гигиенические требования. Организация питания в столовой соответствует нормам СанПиН.

4) Система и состояние санитарно-гигиенических требований к качеству питания
На момент проверки в столовой соблюдены все санитарно-гигиенические требования. Система контроля качества питания в столовой соответствует нормам СанПиН.

5) Представитель родительского комитета проинформирован о результатах проверки.