

Акт № 3
проверки школьной столовой

Дата: 12.09.2023
Время: 10:00

Цель проверки: Улучшение качества питания школьников.

Мы, комиссия в составе членов общешкольного родительского комитета составили настоящий акт о том, что 12.09.2023 была проведена проверка контроля организации процесса питания учащихся и качества приготовленной пищи.

В ходе проверки установлено:

В школьной столовой на 12.09.2023 год было вывешено меню в котором предложено: суп гороховый 250гр., гуляш из говядины 90гр., каша гречневая 150гр., кисель 200гр., хлеб – 70гр.,. Ежедневное меню соответствовало двухнедельному. Члены комиссии провели контрольное взвешивание и дегустацию блюд. Порции соответствуют возрастной потребности детей. При оценке готовых блюд было отмечено, что все приготовленные блюда выглядят аппетитно и вкусные. Был осуществлён контроль ведения документации по дегустации готовых блюд (журнал бракеража готовой продукции) записи в журнале вносятся регулярно, результаты органолептической оценки блюд утверждены подписями бракеражной комиссии.

Проверено санитарное состояние обеденного зала и пищеблока. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока - удовлетворительное. Проверены условия соблюдения учащимися правил гигиены перед приемом пищи. В столовой имеются раковины для мытья рук, моющие и антисептические средства горячая вода и сушилка для рук.

Проверено наличие необходимого количества столовой посуды и её состояние. Имеется достаточное количество посуды, состояние удовлетворительное. Проверены правила мытья посуды, для мытья имеются в наличии моющее средства, ветошь, дез.средства,.

Входе проверки родительский комитет остался довольным работниками пищеблока.

Председатель комиссии:  / Маликова А.Х.

Члены комиссии:  / Гаджиева У.
 / Лалаева П.
 / Мурадисова З.

Акт № 2

Акт обследования столовой и пищеблока МКОУ ДМЛ на основании Программы производственного контроля от 11.09.2023г.

Проверка проведена комиссией в составе: Маликова А.Х., Джамаева Д.Н., Шихсаидова П.И.

1. Квалификация работников пищеблока соответствует.
2. У работников пищеблока имеются медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра в соответствии с требованиями.
3. Работниками соблюдаются санитарно-гигиенические требования: - при входе имеются антибактериальные средства;
- соблюдается масочный режим, перчатки;
- ведется журнал визуального осмотра работников (температурный режим).
4. Ведется журнал учета проведения уборки (4 раза в день)
5. имеются документы на поступающие продукты питания и хранятся до полной реализации продуктов.
6. Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продуктов, ведется журнал.
8. Ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал всех продуктов.
10. Ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции для преподавателей.
11. Имеются документы на поступающие продукты питания в соответствии с требованиями.
12. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.
13. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.
14. Обеспечивается хранение суточных проб в соответствии с требованиями.
15. Ведется «Ведомость контроля за рационом питания».
16. Витаминизация проводится 3 раза в неделю.
17. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.
18. Столовая в полной мере обеспечена фаянсовой и стеклянной посудой без сколов.