

6

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Нифантовская школа»

Акт проверки организации качества питания в школьной столовой от 03.03.2025 года

Время проверки: 10 час. 00

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Комиссия в **составе:**

Дудкина Л.В. – директор школы;

Морозова Ж.А. – советник директора;

Поспелова О.А. – председатель родительского комитета 9 –х классов;

Цветкова Е.А. – член бракеражной комиссии от родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 03 марта 2025 была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В результате проверки установлено:

1. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно.
2. Холодильные камеры исправны, оборудованы электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.
3. Продукты в складе сырых пищевых продуктов хранятся в коробках и мешках на стеллажах. В складе чисто, аккуратно.
4. В зале столовой чисто и уютно. На всех 18 столах чистые клеёнки. Столы расположены удобно для подхода к ним, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
5. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термощуп для проверки температуры подачи блюд.
6. Питьевой режим организован.
7. Организовано дежурство обучающихся по столовой по чёткому расписанию и времени приёма пищи.
8. При входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством в достаточном количестве.
9. Перед умывальником установлены ёмкости с жидким мылом для мытья рук в достаточном количестве.
10. Классные руководители сопровождают свои классы.
11. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме и

возрастной потребности детей. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

12. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлено контрольное блюдо.
13. После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой. В столовой чисто, уютно.
14. Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.
15. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

Вывод комиссии: Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

Члены комиссии:



Л.В. Дудкина

Ж.А. Морозова

О.А. Пospelова

Е.А. Цветкова