

Акт
по итогам проведенного контроля питания
в столовой МАОУ Леонтьевской СОШ.

От 13.03.2024г.

Время :12.00 (большая перемена)

Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания- Евтушина О.Ф.

Представители родительского контроля- Храмцова О.В., Крутикова Е.В.

Проведена проверка санитарного состояния столовой МАОУ Леонтьевской СОШ на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

- санитарное состояние служебных помещений школьной столовой;
- соблюдение сроков реализации и условий хранения продуктов;
- проверка ассортимента и качества блюд.

В ходе проверки:

В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет.Сроки реализации продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Ассортимент продукции разнообразен. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН.

Ответственный по питанию следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки. Продукты, поступающие на пищеблок,соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам и сопровождаются документацией, удостоверяющей их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Для соблюдения качества и количества состава рациона питания, ассортимента используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, организатор горячего питания обучающихся ведет контроль за питанием.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда указанному в меню-раскладке. С целью контроля за соблюдением технологического процесса откаждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору по Сан ПиН.

Меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, вывешиваются в обеденном зале ежедневно. Обеденный зал и кухонный зал соответствуют гигиеническим требованиям.

В школьной столовой МАОУ Леонтьевской СОШ создаются благоприятные условия для приема пищи. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. У сотрудников в наличии санитарная одежда. Правила личной гигиены обучающимися соблюдаются.

Комиссия установила, что условия питания в школьной столовой соответствуют требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля по питанию:

Евтушина О.Ф.



Храмцова О.В.



Крутикова Е.В.

