

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Ягринская гимназия»
(МАОУ «Ягринская гимназия»)

АКТ № 3
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся МАОУ «Ягринская гимназия»
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 25.01.2022 г.

Время проверки: 12:00 час. (2 большая перемена)

Цель проверки: качество готовой продукции, санитарное состояние зала столовой.

Комиссия в составе:

1. Крутикова Е. Ф. - зам. директора по ВР, председатель комиссии;
2. Чуракова И. В. - представитель родительской общественности;
3. Блажко Е. В. - представитель родительской общественности;
4. Гашева И. В. - представитель родительской общественности;
5. Комякова А. О. – социальный педагог, секретарь комиссии.

составили настоящий акт в том, что 25 января 2022 года комиссией была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой для обучающихся 5-11 классов.

В ходе проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 5-11 классов,
- В школьной столовой на 25 января было предложено разнообразное меню: в наличии имеется различная выпечка.
- Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. В ходе дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.







- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.
- Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, головные уборы).

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом комиссии ознакомлены:

Заведующая столовой
 Члены комиссии:
 Председатель комиссии
 Представители родительской общественности

Секретарь комиссии

 И. В. Стрелкова
 Е. Ф. Крутикова
 И. В. Чуракова
 Е. В. Блажко
 С. В. Гашева
 А. О. Комякова