

Акт
проверки качества питания
в структурном подразделении МБОУ СОШ №6 «Моховлянская СОШ»
от 23.01.2025 г.

Цель проверки:

- организация горячего питания школы,
- масса выхода,
- санитарное состояние столовой,
- качество готовой продукции.

Состав комиссии:

Ответственный СП	Карпова Н.М.
Завхоз	Дзябко Т. С.
Учитель	Елохова Н. В.
Родитель	Казаринова О. Н.

В ходе проверки были проведены следующие мероприятия:

1. Проверка документации.
2. Проверка качества питания
3. Соблюдение санитарного состояния.
4. Состояние хранения продуктов.

Проверка проходила в присутствии всех работников столовой, при закладке продуктов присутствовали члены комиссии, пробу комиссия снимала. Суточная проба имеется, находится в холодильнике, хранится 3 суток. Так же имеется контрольное блюдо. Все журналы заполняются своевременно. Качество готовой продукции хорошее. При приготовлении пищи придерживаются десятидневного меню, заверенного директором школы. Санитарное состояние столовой хорошее.

На сегодняшнее число в работе задействовано два холодильника: овощной (хранятся овощи и фрукты), соседство продуктов соблюдается, и готовой продукции (хранение суточной пробы и готовых блюд). Привоз продуктов осуществляется каждую неделю. Вес готовой продукции соответствует нормам. Продукты промаркированы, сроки реализации, годности в норме.

Меню:
С 1-4 класс

Салат из св. какусты-60 гр.
Кнели из говядины с том. Соусом -90 гр.
Каша гречневая рассыпч.-180 гр.
Компот из сухофруктов-180 гр.
Хлеб пш./рж.-30/20 гр.

С 5-9 класс

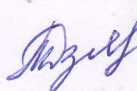
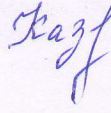
Кнели из говядины с том. Соусом -90 гр.
Каша гречневая рассыпч.-180 гр.
Компот из сухофруктов-180 гр.
Хлеб пш./рж.-30/20 гр.
Сыр порционный-15 гр

Наблюдения:

1. Сотрудники столовой компетентны, доброжелательны, их вид опрятен. Медкомиссия пройдена.
2. На входе в столовую имеется дозатор с дезинфицирующим средством для рук; жидкое мыло; электрополотенца в рабочем состоянии. Дез. средства для обработки поверхностей имеются.
3. Имеются термометры в холодильниках

Выводы:

1. Масса готовой продукции соответствует нормам.
2. Качество продукции хорошее.
3. Санитарное состояние столовой соответствует нормам.

Комиссия:	Ответственный СП		Карпова Н.М.
	Завхоз		Дзябко Т. С.
	Учитель, Елохова Н.В.		Елохова Н. В.
С актом ознакомлена:	Повар		Терехина Т. В.
	Родитель		Казаринова О.Н.