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.

С актом ознакомлена: Повар Терехина Т. В.

Родитель Казаринова О.Н.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 177207672783977166131780821922435929425640267999

Владелец Леонтьева Наталья Александровна

Действителен С 29.09.2026 по 29.09.2027