

Акт
по итогам проверки организации питания
в КГБОУ «Бийская общеобразовательная школа – интернат № 2»

Дата проверки: 22.05.2024

Время проверки: 13 ч 30 мин.

Состав комиссии:

Воропаева В.В., заместитель директора по ВР, председатель,

Еремина О.С., медицинская сестра,

Арсеева О.А., член группы родительского контроля,

Захарова Н.В., член группы родительского контроля.

Цель проверки: своевременное посещение столовой обучающимися, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, санитарное состояние обеденного зала, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В ходе проверки рассмотрены вопросы:

- проверка соответствия блюд 28-дневному утвержденному меню;
- проверка технологических карт блюд;
- проверка качества приготовления блюд;
- санитарное состояние обеденного зала;
- контрольное взвешивание порций.

Меню на 22.05.2024 (обед):

Маринад овощной с томатом	60
Свекольник	250
Котлеты из говядины	100
Пюре гороховое с маслом	150
Компот из свежих плодов и ягод	200
Хлеб белый	80
Хлеб черный	50

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных норм по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура приготавливаемых блюд.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных норм, а также шкафами и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

Реализация блюд соответствует утвержденному 28-дневному меню. При взвешивании 3 порций полученная масса соответствовала норме.

Представители родительского контроля провели выборочный опрос детей на удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд - обед детям нравится, готовят очень вкусно. Выдача готовой пищи осуществляется теплой. Обучающиеся школы посещают столовую согласно утвержденному графику. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (чепцы, перчатки).

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. После каждого приема пищи зал обрабатывается. При посещении столовой обучающимися соблюдаются правила личной гигиены.

Вывод: признать организацию горячего питания «удовлетворительной».

Претензий и замечаний нет.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Шевелева Л.М. Шевелева Л.М., повар

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Воропаева В.В. Воропаева В.В., заместитель директора по ВР, председатель

Еремина О.С. Еремина О.С., медицинская сестра

Арсеева О.А. Арсеева О.А., член группы родительского контроля

Захарова Н.В. Захарова Н.В., член группы родительского контроля