

УПРАВЛЯЮЩИЙ СОВЕТ
МОУ СОШ № 3

АКТ
27.11.2023г. № 3
г. Комсомольск-на-Амуре

Проверка организации и качества питания
обучающихся в школьной столовой

Основание: План работы с целью усиления контроля организации и качества питания в МОУ СОШ № 3, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля в 2022-2023 году

Мы, ниже подписавшиеся из числа представителей родительской общественности, отвечающих за контроль качества питания в МОУ СОШ № 3, в следующем составе:

- Палоусова Кристина Валерьевна, председатель группы, родитель 10 класса;
- Наумова Анастасия Сергеевна, секретарь группы, родитель 5А класса
- Семенова Ольга Валентиновна, член группы, родитель 6А класса;
- Каменская Ирина Олеговна, член группы, родитель 1А класса;
- Лапшакова Елена Александровна, член группы, родитель 11А класса;
- Королева Наталья Владимировна, член группы, родитель 11А класса.

Составили настоящий акт о результатах проверки организации и качества питания обучающихся в школьной столовой 27 ноября 2023 года.

Время: 10:30.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой;
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения продуктов.
3. 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.

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.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда указанному в меню раскладке. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба.

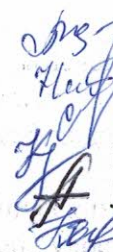
Продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, и сопровождаются документацией, удостоверяющей их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда указанному в меню раскладке. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба.

В ходе проверки установлено, что питание обучающихся соответствует предъявленному меню, меню-раскладке продуктов питания.

ОТХОДЫ 65л.

Члены комиссии:


Палоусова К.В.
Наумова А.С.
Семенова О.В.
Каменская И.О.
Лапшакова Е.А.
Королева Н.В.