

Акт проверки школьной столовой от 27.09.2023

Нами: бракеражной комиссией КГУ «ОСШ с.Троицкое»
проведена проверка школьной столовой: «Требования к школьному питанию».

Проверка осуществлялась по следующим вопросам:

1. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
2. Проверка вкусовых качеств приготовленной пищи, ее термическая обработка;
3. Соответствие санитарного состояния пищеблока и обеденной зоны требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь),
4. Соответствие меню.

в присутствии: повара столовой Панасюра С.Н.

В ходе проверки было установлено:

1. Организация питания: Перед школьным буфетом функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук)
2. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
3. Все классные руководители сопровождают свои классы.
4. Меню школьника висит в столовой.
5. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
6. 5) Выход продукции соответствует нормам указанным в меню:

взвешено 2 порций борща с разных столов:

выход продукции – 200,250 гр, суп был горячий, чай горячий

Рекомендации:

Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Члены комиссии:

Председатель комиссии:		Нурметова К.С.
Заместитель председателя:		Линкерова С.И.
Члены комиссии:		Панасюра Н.Г.
Мед. работник:		Байкунова Р.Д.
Заместитель директора по АХЧ		Нуртаев Т.К.

