

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бершетская средняя школа»

Акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой

«12» мая 2023 г.

**Основание** проверки – Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ «Бершетская средняя школа». **Цель** проверки – исполнение требований Роспотребнадзора по качеству предоставляемого обучающимся горячего питания.

**Проверено:**

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток (удовлетворительно/неудовлетворительно)

удовлетворительно

Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, соблюдение масочного режима, наличие перчаток у работников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд

Средств защиты в нормативном составе. Маски, перчатки в наличии на сотрудниках.

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:

Достаточное количество раковин для мытья рук в рабочей зоне.

Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей готовой продукции и готовых блюд (по возможности):

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

Технологии приготовления блюд соблюдаются, блюда меню соответствуют.

Проверка веса порций выхода готовых блюд: Вес порции с тарелкой - гр., Тарелка - гр., Блюдо \_\_\_\_\_ - гр., \_\_\_\_\_ - гр., \_\_\_\_\_ - гр., \_\_\_\_\_ - гр., Хлеб - гр., что соответствует (не соответствует) норме (по возможности)

Качество приготовленных блюд. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность детей ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по опросам и по пробам):

Буд: салат из свеклы отварной сун, креветочный со сметаной, рыба, приготовленная в фольге с овощами, картофельное пюре, чай с сахаром. Буд: крем-суп из овощей, курица, картофельное пюре, компот из фруктов. Качество блюд хорошее, дети едят с удовольствием.

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

Великая бытовая корзина пищевых отходов нет.

Комиссия по контролю за качеством питания:

Члены комиссии:

В.В. Валентина

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бершетская средняя школа»

Акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой

«12» 12 2022 г.

Основание проверки – Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ «Бершетская средняя школа». Цель проверки – исполнение требований Роспотребнадзора по качеству предоставляемого обучающимся горячего питания.

Проверено:

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток (удовлетворительно/неудовлетворительно)

Обеденный стол, система, посуда чистая, салфетки на каждой стуле

Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, соблюдение масочного режима, наличие перчаток у работников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд

Сотрудники в чистой санитарной одежде, в перчатках и шапочках на голове

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:

соблюдается, имеется раковина, мыло, бум. полотенца

Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей готовой продукции и готовых блюд (по возможности):

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

Соответствует меню

Проверка веса порций выхода готовых блюд: Вес порции с тарелкой - гр., Тарелка - гр., Блюдо - гр., - гр., - гр., - гр., - гр., Хлеб - гр., что соответствует (не соответствует) норме (по возможности)

Качество приготовленных блюд. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность детей ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по опросам и по пробам):

завтрак: молочная или овсяная каша, кофе или напиток, булочка или хлеб  
обед: суп картофельный с капустой, рагу из овощей, чай с сахаром, хлебом и сливочным маслом.  
Завтрак и обед удовлетворяют вкусовые потребности, разнообразное меню. Очень вкусно и сытно, едим с удовольствием в расу попадаются косточки, но это не критично.

Готовые блюда подаются в горячем виде, хорошие большие порции.

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

Минимум косточек, которых попали в расу.

Комиссия по контролю за качеством питания:

Члены комиссии: Селад - Селадова Д.С.