Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бершетская средняя школа»

Акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой

«11» 09 2025 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)

Санитарно-техническое состояние столовой удовлетворительное

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

Санитарная одежда - на всех сотрудниках, чистая все в перчатках

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:

условия есть

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: 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):

Приготовлено вкусно. Ждача блюд согласно меню. Жалоб нет

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

Отходов нет

Комиссия по контролю за качеством питания:

Члены комиссии: В. В. Ваниеева

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бершетская средняя школа»

Акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой

«26» 11 2025 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)

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

Сотрудники в одноразовых шапочках, перчатках

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:

дети моют руки (питьевая, бумажные полотенца,

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

блюда соотв-ют меню.

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

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):

Бутерброд с повидлом (40г), каша пшенная (220г), чай каркаде (200), хлеб (40)
блюда горячие, очень вкусная каша
все съели, полдник в/норма

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

отходов мало.

Комиссия по контролю за качеством питания:

Члены комиссии: Л. Заводова (зб)