

АКТ
 ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
 МАОУ «БЕЛОЕВСКАЯ ОШИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ»
 №1 от 10.09.2021

Комиссия в составе: Нечаевой В.П., директора школы,
 Бражкиной Л.И., заместителя директора по УВР,
 Трошовой О.А., медицинского работника,
 Шаровой М.А., представителя родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 10.09.2021 в школьной столовой МАОУ «Белоевская ОШИ для обучающихся с ОВЗ» была проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

- Технологическое и холодильное оборудование	Исправно
- Санитарное состояние зала столовой и помещений кухни	Уборка проводится с применением дезинфицирующих средств
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (спец. одежда, маски, перчатки)	Санитарно-гигиенические нормы соблюдаются. У работников пищеблока имеется спец. одежда, маски, перчатки.
- Чистота, количество и целостность столовых приборов	Столовая посуда соответствует установленным требованиям: сколов нет, качество мытья хорошее, количество - достаточное
- Наличие утвержденного меню, соответствие примерному 14-дневному меню	Имеется. Соответствует примерному 14-дневному меню
- Наименование готовых блюд, вес	Завтрак: 1. Каша рисовая с морковью (200 гр) 2. Чай с лимоном (200 гр) 3. Хлеб ржаной и пшеничный (70 гр/90 гр) 4. Сливочное масло на бутерброд – (10 гр)
- Оценка готовых блюд	Каша однородной консистенции, вязкая, сливочное масло растопленное, чай теплый, кусочки лимона в достаточном количестве. Хлеб свежий, масло для бутерброда мягкое. Вес блюд соответствует установленным нормам по возрастам
- Время снятия бракеража готовых блюд	7.45
- Суточная проба, дата и срок хранения	от 08.09.2021 (48 часов) и 09.09.2021 (12 часов)

Общая оценка организации питания в школьной столовой:
 Санитарное состояние пищеблока и школьной столовой соответствует установленным требованиям. Питание обучающихся организовано на должном уровне.

Замечания и рекомендации: Замечаний нет.

С актом проверки ознакомлена:

_____ / Бражка /
 подпись / повар, Бражкина Т.Ф /
 должность, ФИО работника пищеблока

Подписи членов комиссии:

_____ / Нечаева В.П. /
 _____ / Бражкина Л.И. /
 _____ / Трошова О.А. /
 _____ / Шарова М.А. /

АКТ
 ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
 МАОУ «БЕЛОЕВСКАЯ ОШИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ»
 №2 от 28.09.2021

Комиссия в составе: Бражкиной Л.И., заместителя директора по УВР,
 Власова А.В., заместителя директора по АХЧ,
 Трошевой О.А, медицинского работника,
 Шаровой М.А, представитель родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 28.09.2021 в школьной столовой МАОУ «Белоевская ОШИ для обучающихся с ОВЗ» была проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

- Технологическое и холодильное оборудование	Исправно
- Санитарное состояние зала столовой и кухни	Уборка проводится качественно с применением дезинфицирующих средств. Обеззараживание воздуха помещений проводится по графику своевременно
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (спец. одежда, маски, перчатки)	У работников пищеблока имеется спец. одежда, маски, перчатки. Санитарно-гигиенические требования соблюдаются
- Чистота, количество и целостность столовых приборов	Столовая посуда соответствует установленным требованиям: сколов нет, мытье посуды качественное, количество - достаточное
- Наличие утвержденного меню, соответствие примерному 14-дневному меню	Имеется. Соответствует примерному 14 -дневному меню
- Наименование готовых блюд, вес	Обед: 1. Суп овощной со сметаной (250/300 гр.) 2. Гуляш из говядины (120 гр.) 3. Греча с соленым огурцом (100/50 гр.) 4. Компот из сухофруктов (200 гр.) 5. Хлеб (90/140 гр.)
- Оценка готовых блюд	Суп золотистого цвета, вкус умеренно соленый, овощи мягкие, сохранили форму нарезки. Куски мяса в гуляше мягкие, хорошо протушенные, соус темно-красного цвета. Гарнир рассыпчатый. Компот прохладный, сухофрукты хорошо проварены. Хлеб свежий.
- Время снятия бракеража готовых блюд	13.00
- Суточная проба, дата и срок хранения	от 26.09.202 (48 часов) и 27.09.2021 (12 часов)

Общая оценка организации питания в школьной столовой:

Санитарное состояние пищеблока и школьной столовой соответствует установленным требованиям. Питание обучающихся организовано по установленному графику и в соответствии с необходимыми санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Замечания и рекомендации: Замечаний нет.

С актом проверки ознакомлена:

_____ / Бражкина Т.Ф. /
 подпись должность, ФИО работника пищеблока

Подписи членов комиссии:

_____ / Бражкина Л.И. /
 _____ / Власов А.В. /
 _____ / Трошева О.А. /
 _____ / Шарова М.А. /