

АКТ
контроля качества питания в столовой
МОУ «Средняя общеобразовательная школа №5»

г. Вологда

«18» сентября 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся, Оборина М.В.- Председатель общешкольного родительского комитета и представители школьной общественности:

- Корешковой О.А
- Баламофой А.С
- Куликова Е.А

в присутствии членов бракеражной комиссии:

- Ламовой Т.Н.,

Виноградовой В.А.,

заведующей столовой Мальцевой Е.А.

и представителя администрации школы _____

«18» сентября 2024 года с 9:30-10:00 провели проверку школьной столовой и пищеблока, а именно:

- Изучили 10-ое дневное меню для средней и старшей школы, 10-ое дневное меню для младшей школы.
- Осуществили контроль за столовой посудой и процессом накрытия столов.
- Оценили санитарное состояние и оснащение обеденного зала столовой.
- Ознакомились с работой столовой во время перемен.
- Провели мониторинг раздачи готовых блюд учащимся.
- Провели контрольное взвешивание готовых блюд.
- Отслежили состояние температурного режима готовых блюд.

В ходе проверки установлено:

1. В помещении столовой чисто - после каждой перемены моется пол, протираются столы, грязная посуда подается в посудомоечную машину. Санитарное состояние и оснащение обеденного зала соответствует требованиям нормативной документации.
2. У работников столовой соответствующая нормам форма.
3. Столовая оснащена раковинами для мытья рук, мылом и полотенцами. Имеется кулер с питьевой водой и чистые чашки для воды.
4. При осмотре посуды сколов не выявлено, мытье осуществляется в автоматизированной посудомоечной машине.
5. Рацион питания учащихся соответствуют заявленному цикличному меню. Меню ежедневно вывешивается на стенде с указанием выхода порции по весу.
6. Готовые блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах, вкусовые качества отвечают заявленным требованиям

6. Столы накрываются заранее -накрывают дежурные, одетые в форму, или сами работники столовой.
7. Наплыв учащихся во время перемены довольно высокий, но очередь обслуживается быстро.
8. По результатам контрольного взвешивания выход готового блюда по весу соответствует указанному в меню:

По итогам взвешивания вес 0,145 кг составил 0,145 кг

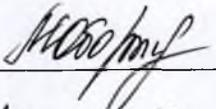
9. Температурный режим готовых блюд соответствует нормам:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) – 75°C,
- вторые блюда и гарниры – 65°C,
- холодные блюда (компоты, морсы и т.п.) – 15° С

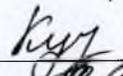
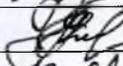
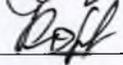
Замечания:

Предложения:

Председатель комиссии:

 Оборина М.В.

Члены комиссии:

 Куликова Е.А.
 Раманова С.С.
 Борщикова О.Н.