

АКТ №1

комиссии по родительскому контролю за условиями организации питания обучающихся в ГОКУ СКШ № 6 г. Иркутска.

Г. Иркутск

«14» 10 2022 г.

Нами, комиссией, в составе членов комиссии по родительскому контролю (ФИО) Давыдова Мария Сергеевна, в присутствии представителя школы Шангиной О.А., ответственного за питание Кириенко О.А. и поваров (ФИО) Слабоджан С.В., Маринкина Н.М. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на сырье, которое поставляется по заключенным школой контрактам. Обслуживается столовая штатными сотрудниками школы.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья, Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется полностью.

Холодильные камеры исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.

На момент осмотра в обеденном зале имеются в достаточном количестве столы, стулья, две раковины для мытья рук, электрический полотенцесушитель, кварцеватель настенный. В обеденном зале имеются плакаты о правилах поведения в столовой и витаминах, содержащихся в продуктах.

В момент проверки на 12:30 (время) в столовой получают обед: 1 блюдо суп гороховый, 2 блюдо котлет фарш картофельный, салат овощный, каша рисовая, хлеб пшеничный. В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций: салат 100, суп 250, каша 200. Недовес порций (выявлен, не выявлен). Замечания (имеются, не имеются), если имеются, то какие (перечислить) нет замечаний. Дети в основном (съедали, не съедали) обед полностью, замечаний по качеству еды (не отмечено, отмечено), если отмечено, то что именно:

Санитарно-техническое состояние производственных помещений (соответствует, не соответствует) нормативам, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет.


Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Помещение столовой регулярно проветривается в интервалах между кормлением. Питание организовано в соответствии с графиком, меню и график питания вывешены на стенде перед столовой.

По результатам проверки, установлено, что все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения сырой и готовой продукции, а также обработке столовой посуды соответствуют требованиям.

На основании вышеизложенного считаем, что организация питания детей, приготовление блюд и их вкусовые качества (соответствуют, не соответствуют) требованиям, производится в соответствии с циклическим меню.

Предложения: заморожен и замороженный нет.

Родители, участники проверки:

	<u>Наварова И.С.</u>
Подпись	ФИО
Подпись	ФИО
Подпись	ФИО

Ответственный,
за организацию питания  О.А.Кириенко

Представитель школы  О.А.Шангина