

АКТ
проверки работы столовой МКОУ Столпинкой ООШ
от 11.11.2016 г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе пяти человек:

- Ремизова И.В. член совета школы, представитель от родителей
- Демидова Л.Н.- член совета школы(воспитатель)
- Маштакова Т.А. председатель совета школы.
- Дельцова Е.А.- член бракеражной комиссии
- Гурылева Е.В.-директор школы

Комиссия произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой согласно установленному графику, приказу директора, Плану внутришкольного контроля школы и плану Совета школы. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству.

В меню на 11.11.2016г. (пятница) был включен обед состоящий из:

1. Блины с абрикосовым повидлом-150\33 г
2. Чай с сахаром 200\15

Меню на 11.11.2016г. подписано директором школы.

Члены бракеражной комиссии провели проверку на 1-й перемене, запись в Журнале бракеража готовой продукции имеется: «к раздаче допускаю» Дельцова Е.А

В 11ч 35мин, т.е. за 5 минут до начала перемены повара начали накрывать столы, раскладывать блины с абрикосовым повидлом по тарелкам, разливать чай. Через 5 минут после четвертого урока дети пришли в столовую, вымыли руки и приступили к завтраку.

Комиссия попросила взвесить три порции с разных столов, при норме выхода блинов с повидлом 180 г порции весили (180г, 180г и 185г.) блины были теплые, чай горячий.

Обучающиеся блины с повидлом ели с удовольствием, ели все дети. На вопрос вкусно, дети ответили: «очень вкусно, мы любим блины». Внешний вид школьной столовой производит приятное впечатление: чисто, столы чистые, работает все освещение, в наличии у раковины две электросушилки для рук, в столовой имеется стенд «Уголок повара», где находится «Приказ об организации питания-2016г.», СанПин, 10-дневное меню, нормы питания, технологические карты блюд. Меню на 11.11.2016 г вывешено, с финансовой детализацией. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

Меню на 11.11.2016 соответствовало 10-дневному утвержденному меню МКОУ Столпинской школы.

10-дневное утвержденное меню разнообразное состоит из 1-х и 2-блюд, с учетом пожеланий учащихся.

Закладка блюда соответствует технологической карте.

Журнал здоровья, Журнал температурного режима холодильного оборудования, Журнал бракеража пищевых продуктов и сырья, накопительная ведомость с 01.11 по 11.11. 2016 г. ежедневное Меню ведутся ежедневно, выполнены финансовые подсчеты. Были просмотрены Сертификаты соответствия на продукты питания: масло сливочное, рыба, молоко, тушенка говяжья, сосиски «Молочные», которые действительны по срокам.

Но было замечено, что не все учащиеся питаются в школьной столовой, т.к. живут рядом со школой и ходят обедать домой. Не все дети моют руки перед едой.

Рекомендации:

1. Дежурным учителям усилить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой.
2. На классных часах провести с обучающимися беседы о необходимости принятия горячей пищи в первой половине дня.

Члены комиссии:

Ремизова И.В.-

- Демидова Л.Н.-

- Маштакова Т.А. -

- Дельцова Е.А.-

-Гурылева Е.В.-