

Акт № 7 проведения рейда
по проверке качества питания в школьной столовой
МОУ СШ №2

от 28.04.2023 г.

Комиссия в составе:

- председателя УС Подковкин А.Г
- ответственного за организацию питания Никифорова И.В
- медицинского работника Айрапетова И.Б
- членов Ус: Посадкова Л.В, Ермолаева С.Н

Мы, члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся организовали проверку в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

В результате проверки установлено:

1. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
2. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба
3. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.

Рекомендации:

Учителям, сопровождающих детей в столовую, усилить контроль за соблюдение санитарных правил перед едой.

Председатель комиссии:

ответственного за организацию питания

Мед. работник школы:

Члены Ус:

Подковкин А.Г

Никифорова И.В

Айрапетова И.Б

Посадкова Л.В, Ермолаева С.Н