

АКТ
проверки школьной столовой комиссией
от 07 февраля 2024 года

Комиссия в составе:

- Слебик Е.А.- руководитель структурного подразделения «Воспитательная работа и дополнительное образование»
- Невзорова В.Л. – председатель профсоюзного комитета, классный руководитель 10В класса
 - Галкина Г.А. – представитель родительской общественности 2А класса
 - Хрипушина Н.А. – представитель родительской общественности 7В класса, составили настоящий акт в том, что 07 февраля 2024 года в 15.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

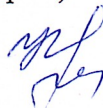
В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 06 февраля было предложено: комплекс 1 (1-4 классы) – Обед: суп-лапша домашняя с птицей (филе куриное), сложный овощной гарнир (пюре картофельное, овощная смесь), тефтели с соусом (фарш домашний, соус красный основной), компот из смеси сухофруктов, хлеб ржано-пшеничный, хлеб пшеничный; комплекс 2 (5-11 классы) – рыба запеченная с соусом (горбуша, соус школьный), рис припущенный с овощами, напиток фруктово-ягодный, круассан с начинкой со вкусом шоколада, хлеб пшеничный; комплекс «Свободный выбор» (5-11 классы) – пицца, сок.
- 2) Комиссией установлено, что ежедневное меню полностью соответствует циклическому меню на данный день, циклическое меню размещено на сайте гимназии в разделе «Школьное питание». Ежедневное меню с составом и выходом блюд размещено в обеденном зале в столовой и рекреации 1 этажа на информационном стенде по вопросам здорового питания. Рацион питания соответствует заявленному меню.
- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей, отсутствуют запрещенные блюда и продукты. В гимназии работает бракеражная комиссия, имеется бракеражный журнал, который ведется ежедневно. Комиссия контролирует качество готовой продукции, факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за период с 09 января по 06 февраля 2024 года не выявлялись. Вкусовые качества блюд соответствуют ожидаемому вкусу согласно рецептуре приготовления.
- 4) Организация питания: питание организовано для учащихся 1-11-х классов через накрывание и через раздачу. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (13 раковин с жидким мылом, для сушки рук имеются две сушилки, бумажные полотенца). В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочные места рассчитаны по количеству учащихся в классах. Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, посуда чистая, без сколов. Уборка помещений проводится регулярно, после каждого приема пищи. На момент проверки замечаний по уборке помещений нет. Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях гимназии не обнаруживались. Персонал одет в спецодежду. Спецодежда чистая и опрятная.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

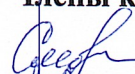
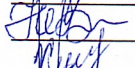


- 1) Рассмотреть вопрос замены первого блюда «суп», фруктами или выпечкой, возможно кисло-молочной продукцией (йогурты).

С актом комиссии ознакомлена



повар бригадир Кривых Т.В.

Члены комиссии с актом ознакомлены:

 Слебик Е.А.
 Невзорова В.Л.
 Хрипушина Н.А.
 Галкина Г.А.