

АКТ
проверки работы столовой ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Усть-Кинельский

от 21.11.2023 г.

Дата проверки: 21.11.2023 г.

Время проверки: обед - 14:35 (после 2 урока II смены)

Цель проверки: контроль за температурой горячих блюд.

Настоящий акт составлен комиссией в составе девяти человек:

- Артамоновой Ирины Петровны, члена управляющего совета, представителя администрации, ответственной за организацию питания;
- Ралдугиной Светланы Геннадьевны, представителя администрации, заместителя директора по ВР;
- Васильевой Анастасии Николаевны, родителя обучающейся 3 «В» класса;
- Аржановой Екатерины Николаевны, родителя обучающегося 3 «Д» класса;
- Зайнулиной Офелии Рузиевны, родителя обучающейся 3 «А» класса и обучающегося 4 «В» класса;
- Воржаковой Тамары Анатольевны, классного руководителя 3 «А» класса;
- Титовой Марины Ивановны, классного руководителя 3 «В» класса;
- Носовой Светланы Ивановны, классного руководителя 4 «А» класса;
- Видмановой Анны Ивановны, классного руководителя 3 «Д» класса;
- Ивановой Елены Ивановны, классного руководителя 3 «Б» класса

В ходе проверки было выявлено:

- 1) При посещении столовой 21.11.2023 г. в 14:35 (после 2 урока II смены- обед) нарушений санитарно-гигиенических норм не обнаружено.
- 2) Температурный режим хранения продуктов выполняется. Горячие блюда соответствуют нормам СанПиНа.
- 3) В столовой вывешено меню на стенде.

Приготовленные обеды соответствуют ежедневному меню:

- Суп куриный с картофелем и клёцками;
- Рыба тушеная с овощами;
- Картофельное пюре;
- Огурец свежий порционно;
- Хлеб в/с пшеничный
- Хлеб ржаной;
- Чай с сахаром;
- Сок фруктовый порционно термопакет.

Меню на 21.11.2023 г. подписано директором школы.

4) Члены комиссии провели проверку на перемене:

- в 14 часов 35 мин. – 3 классы- II смена;

В 14 ч 29 мин, т.е. за 6 минут до начала перемены повара начали накрывать столы, раскладывать картофельное пюре с тушеной рыбой, разливать чай, разносить тарелки с супом. Через 2 минуты после ~~начала~~ урока дети спустились в столовую, вымыли руки и приступили к завтраку.

5) Комиссия попросила пробы горячих: суп был тёплый, картофельное пюре с тушеной рыбой тоже были тёплые.


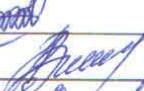


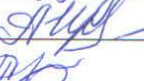



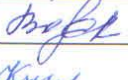

6) Обучающиеся суп и картофельное пюре с рыбой ели с удовольствием, просили добавку.

7) Внешний вид школьной столовой производит приятное впечатление, столы чистые, работает все освещение, в наличии у раковин имеется мыло для рук, полотенце, средства обработки для обработки рук от инфекций.

8) На момент проверки всё оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Выводы и рекомендации:

1. Температурный режим приготовления блюд в школьной столовой соблюдается.
2. Нарушений санитарно-гигиенических норм не обнаружено.
3. Приготовленные обеды соответствуют ежедневному меню, вывешенному на стенде в столовой и имеется на официальном сайте школы.

Зайнуллина О.Р.	()
Васильева А.Н.	()
Артамонова В.Н.	()
Гайдукина С.Г.	()
Артamonova Ч.П.	()
Тимова М.У.	()
Иванова Е.Ю.	()
Носова С.И.	()
Сорисакова Т.А.	()
Журмаева А.Н.	()

