

Акт № 3 проведения рейда
по проверке качества питания в школьной столовой
МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»
(совместно с бракеражной комиссией)

от 21 ноября 2024 г

Дата проверки: 21.11.2024

Время проверки: 14.00-14.30

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

Комиссия в составе:

Никифорова И.В., Евдокимова Л. В – ответственные за организацию горячего питания

Посадскова Л. В. – член Управляющего совета

Степанова К.О - медицинский работник

Лукашовой Н.В. - заведующая производством

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- температурный режим хранения продуктов выполняется. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
 - для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилам ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Перед едой дети моют руки, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся, еда им нравится.
 - персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания обучающихся отдельным категориям граждан в общеобразовательных организациях». При приготовлении блюд используются одноразовые перчатки, фартуками, шапочками.
 - питание организовано согласно утвержденного директором школы меню, контрольные блюда выставлены.
 - членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты следующие: пища доброкачественная в пределах нормы, проверенная продукция соответствует нормам.
 - приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу, вес готового блюда (выход блюда), химический состав, калорийность, сведения о приготовления блюд. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации. Омечено, что присутствует многообразный ассортимент блюд, реализующийся через школьный буфет. В день проверки приготовленные блюда соответствовали меню расположенному на сайте школы.
- Вывод:
Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Члены комиссии:

Никифорова И.В.

Евдокимова Л. В.

Посадскова Л. В.

Степанова К.О

Лукашовой Н.В.