

## А К Т ОБСЛЕДОВАНИЯ

школьной столовой МБОУ «Чечеульская СОШ» по качеству питания родителями от  
09.12.2020 г.

Мы, нижеподписавшиеся: председатель Родительского Совета Оплетаева Л.Ф. (родительница ученицы 5а кл. Оплетаевой А.И.); Третьякова Я.В.- медицинская сестра участковой больницы (родительница ученика 9а кл. Третьякова И.С.); Криволицкая Т.В.- социальный педагог школы (родительница ученицы 10 кл. Криволицкой М.Д., ученика 1б кл. Криволицкого М.Д.); Качаева З.К. - директор школы.

- проверили санитарное состояние школьной столовой согласно нормам СанПиНа (складские помещения, холодильное оборудование и технологическое оборудование);

- качество приготовленной пищи;

- умение персонала столовой пользоваться инструкциями по выполнению различных видов работ.

В обеденном зале на отдельном столике находится таз с моющим раствором и ветошью для уборки столов.

Питание детей осуществляется на переменах согласно графику. Одежда работников столовой соответствует санитарным требованиям (спецодежда, маски, перчатки). На кухне имеются халаты для посетителей.

На стенде ежедневно вывешивается меню.

Меню для школьников на 09.12.2020 г.

*Завтрак:* каша гречневая – 120 - 180 г.

биточек 80 -100 г.

огурец – консервированный 60 г.

сок фруктовый - 200 г.

хлеб пшеничный - 30-40 г.

хлеб ржаной - 20-30 г.

*Обед:* суп картофельный с пшеном и курицей – 200 - 250г.

рыба припущенная с овощами – 100– 180 г.

капуста тушёная 150 – 180 г.

компот из свежих фруктов – 200 р.

хлеб пшеничный -45 – 80 г.

хлеб ржаной - 25 – 40 г.

Завтрак и обед приготовлены согласно меню и технологии приготовления продукции для детского питания в школьной столовой. Вкусовые качества: цвет, вкус, запах – соответствуют.

Представителями комиссии были проверены складские помещения для хранения продуктов. В помещении чисто, температурный режим по хранению продуктов питания выдерживается. Срок хранения продуктов соответствует сертификату.

В столовой имеется холодильное оборудование, в рабочем состоянии.

В наличии хранится суточная проба.

В наличии имеется достаточное количество разделочных досок и ножей с маркировкой.

В моечном отделении промаркированные ёмкости для мытья посуды. Решетка для хранения посуды с поддонами. Для столовых приборов имеется металлический контейнер.

Замечаний по обработке и хранению посуды и технологического оборудования нет.

Замечаний по ведению:

- бракеражного журнала;
- журнала по витаминизации третьих и сладких блюд;
- книг складского учета
- журнала температурного режима по разморозке холодильников и учета влаги - не имеется.

В школьной столовой для персонала имеется раздевалка, туалетная комната и раковина для мытья рук. Есть отдельная комната для хранения уборочного инвентаря.

Председатель Родительского Совета                     

Л.Ф.Оплетаева

Члены комиссии

                      
                      
                    

З.К.Качаева

Г.В.Криволицкая

Я.В.Третьякова