

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа №39
города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области

446009, Самарская область, г. Сызрань, ул. Лазо, д.17
т/факс 8(8464) 34-20-87, E-mail: school39_szr@samara.edu.ru

Акт
проверки общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой

В целях усиления контроля за организацией питания в ГБОУ ООШ №39, комиссией по контролю за питанием от «25» апреля 2024года:

Председатель: Лисина И. Н.

Члены комиссии: Матюшина Т.В., Кузнецова Т.О. представители родительской общественности, Сафонова О. В. организатор по питанию составлен настоящий акт в том, что 25 апреля 2024 года, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией питания проведена проверка организации питания учащихся и санитарного состояния столовой.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом,
4. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет.
2. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами
- 3.Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике , как положено- закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками,. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками. Вся тара поставлена на поддоны.
4. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен : в наличии имеется до 6 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
5. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
6. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций: Вес порции для младших школьников— горошек зеленый консервированный – 020 гр., люля- кебаб с соусом — 090 гр., макаронные изделия отварные —150 гр., сок фруктовый-200гр., хлеб пшеничный-020гр., хлеб ржаной-020гр ; вес порции для старших школьников— горошек зеленый консервированный – 030 гр., люля- кебаб с соусом — 100 гр., макаронные изделия отварные —180 гр., сок фруктовый-200гр., хлеб пшеничный-025гр., хлеб ржаной-025 гр , что соответствует норме.

Выводы и рекомендации по проверке:

- классным руководителям продолжать работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;
- классным руководителям придерживаться графика посещения столовой классами,
- провести проверку членами комиссии не позднее 21.05.24г

Председатель комиссии  Лисина И. Н.
Члены комиссии  - Матюшина Т.В.
 Кузнецова Т.О.
 Сафонова О. В.