

Акт проверки качества питания в столовой МБОУ «Лицей №8»

Дата проверки 19.12. 2022год.

Время проверки 10.00; 12:00;

Цель проверки: осмотр пищеблока и состояние готовых блюд для учащихся.

Комиссия по проверке качества питания в составе:

- 1.Заместителя директора по УВР , Джамалудинова С.М.
- 2.Сеферова Г.Ф., председатель ПК,
- 3.Ибрагимова П.М врач,
- 4.Исмаилова З.Ф., учитель начальных классов.
- 5.Копнина Е.М., учитель начальных классов.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Меню соответствует примерному меню.
- 2) Была проведена дегустация членами комиссии порций.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) члены комиссии отметили, что порции соответствуют нормам, есть дети , которые едят плохо. Особенно вторая смена ест хорошо и с аппетитом.

4) Технологическое и холодильное оборудование часто выходит из строя, на момент проверки исправно.

5) Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические нормы (внешний вид, спец. одежда)

6) Нарушений в зале столовой не выявлено.

7) Школьной столовой в 1-ой смене,

386	каша рисовая молочная	130	14-52	106	5-8	5	8
469-05	запеканка творожная	67	53-65	186	41-46	12-56	21-6
386-17	кефир с сахаром	103	010-72	53	2-9	2-5	4
1035	чурек	50	2-54	142-71	4-8	0-58	29-56

Во 2-й смене был предложен :

борщ картофельный с капустой	250	10-82	102-5	1-81	4-91	125-5
каша гречневая	150	9-12	270-45	7-46	5-01	35-84

птица тушеная	50	28-09	221	17-65	14-58	4-7
компот с изюмом	200	8-37	128-62	0-58	0-12	33-16
чурек	50	2-54	142-71	4-8	0-58	29-56

8) Была проведена дегустация членами комиссии порций.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

9) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

10) Организация питания: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины

с жидким мылом или обрабатывают антисептиком. Сушат руки при помощи сушек.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

11) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

12) столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

3. Провести повторную проверку.

4. Родителям рекомендовать посещать школьную столовую в целях контроля. По возникающим вопросам обращаться к администрации школы.

Члены комиссии: Джамалудинова С.М. / *Алиф* /

Сеферова Г.Ф. / *Сефер* /

Ибрагимова П.М. / *Ибра* /

Исмаилова З.Ф. / *Исма* /

Копнина Е.М. / *Коп* /