

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ялтинская средняя школа № 2 «Школа будущего»
муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым

Акт

Проведения проверки общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой « 02 » сентября 2022г.

Комиссией по контролю за питанием в составе:

Председатель: Хохликова И.Л.

Члены комиссии: Гориславец И.И., Пеканова А.В., Суркова Л.А., Татаринова Е.В.,
Опрышко С.В., Шульженко О.И., Алексеенко-Лемовский В.В., Камынина Н.Ю.

Проведена проверка санитарного состояния столовой МБОУ «ЯСШ № 2 «Школа будущего» на основании общественного контроля организации питания (приказ по школе от 29.08.2022 г. № 546).

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 установлено: состояние пищеблока и подсобных помещений пищеблока удовлетворительное, замечаний не имеется.
В моечном отделении:
а) столовая и кухонная посуда хранится в соответствии с требованиями., моющих средств для мытья посуды достаточно.
б) имеются ёмкости для хранения столовых приборов 6 шт.; в остальном — замечаний нет
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено: закрыты крышками, маркированы. В холодильном шкафу продукция хранится в таре, закрытой крышками, хранение сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении соблюдается. Вся тара поставлена на поддоны.

3. Ассортимент продукции, отпускаемый в школьной столовой разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся. Выбор горячих блюд: первые блюда 2 наименования, вторые блюда 4 наименования.

4. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям. Температурный режим в холодильниках поддерживается, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

5. Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций: икра кабачковая, макароны отварные с сыром, чай с сахаром, батон белый царский/хлеб ржаной.

Вес икры кабачковой - 62 г., вес макарон отварных с сыром – 175 г., вес чая с сахаром – 216 г., вес батона белого царского – 32 г., вес хлеба ржаного - 30 г **соответствует** норме.

Заведующей производством ИП Никитина М.А. Кириченко З.С. рекомендовано: соблюдать санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания, продолжить осуществлять контроль за технологическим процессом приготовления пищи и качеством готовой продукции.

Председатель комиссии

И.Л.Хохликова

Члены комиссии

И.И.Гориславец

А.В.Пеканова

Л.А.Суркова

Е.В.Татарина

С.В.Опрышко

О.И.Шульженко

В.В.Алексеев-Лемовский

Камынина Н.Ю.