

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией ОРК по питанию
МБУ «Школа №72»

от «27» февраля 2023

Мы, комиссия в составе:

1. Ленкина Анна Юрьевна
2. Соловьева Любовь Владимировна
3. Лавров Олег Валерьевич
4. _____

составили настоящий акт о том, что «27» февраля года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБУ «Школа №72»

В ходе проверки было изучено и выявлено:

1. Организация питания:

--Школьной столовой было предложено/не предложено меню на завтрак, обед и полдник.
Рацион блюд соответствует/не соответствует меню.

--Экспертиза вкусовых качеств приготовленной пищи: все блюда соответствуют/не соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище: _____
да, известно на сайте
вкусно, питательно, температура комфортная

--Претензий к качеству приготовления есть/нет, качеству продуктов есть/нет: _____

--Порции соответствуют/не соответствуют возрастной потребности детей: _____

-Наличие дежурных педагогов: да,

-Наличие дежурных учащихся у входа в столовую: да, но без внимания

-Наличие условий для мытья рук: вода горячая/холодная, мыло, сушилка

- В обеденном зале для каждого класса накрываются/не накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает/не хватает: _____

2. Работа пищеблока:

-Внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует/не соответствует нормам все сотрудники в форме

-Соблюдение температуры подачи блюд соответствует/не соответствует в том случае, если класс пришел вовремя

-Наличие технологических карт приготовления блюд в наличии
Журналы, установленные санитарными нормами и правилами ведутся/не ведутся.

3. Эстетичность накрытия:

-Внешний вид школьной столовой соответствует/не соответствует нормам СанПИН:

-Сервировка столов оставила положительное/отрицательное впечатление _____

-Гигиеническое состояние столов соответствует/не соответствует _____

-Гигиеническое состояние столовых принадлежностей соответствует/не соответствует _____

-Наличие салфетниц и салфеток: в наличии

Выводы и рекомендации:

Работа столовой на хорошем уровне. Скорость работ сотрудников вызывает удивление. Стан и линии чистые (уборка на каждой перемене)

Одновременно проведено и накрытие и работа для шефского стола. Все успешно и сотрудниками, и детьми. За 5 минут до урока в столовой уже все было.

Сметать против с бекон из меню: рис, каша на супе, макароны, колбаса, картофель, отварная курица, сыр, вермишель, салат, пюре, каша. Все вкусно. Спасибо.

Члены комиссии по питанию: Иль | Лемкина О.О.
Сид | Тимова О.В.
Сид | Соловьева Л.В.

Дата 27.02.2023