

АКТ

о результатах проверки школьной столовой

общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания

От 30 ноября 2022 года

Присутствовали:

Директор : Добриева З.И.

Зам. директора по НК: Акилова С.С.

Заведующая производством: Аушева А.А.

Члены комиссии:

Манкиева З.М.-председатель общешкольного родительского комитета

–представитель 1 «в» и 2 «а» классов;

Льянова Л.Х. - представитель 3 «б» класса;

Албогачиева М.Б.- представитель 1 «в» класса;

Составили настоящий акт о том, что 30 ноября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «Гимназия Назрановского района»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» мед. работником. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Ведется административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей.

Бесплатным питанием обеспечены 352 учащихся начальных классов. Столовая оборудована на 100 посадочных мест, оснащена и оборудованием, которое находится в неудовлетворительном состоянии.

Тем не менее ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся гимназии.

В меню на 30.11.2022г. включены:

Бутерброд с маслом	100/15
Чай с сахаром	200
Каша манная молочная с маслом и с сахаром	350/5/5
Яйцо	1 шт./40
Печенье	30

№	Наименование продуктов	Количество продуктов	
		Брутто :	Нетто :

1.	Молоко	400	400
2.	Рис	39	39
3.	Масло	15	15
4.	Хлеб в ассортименте	100	100
5.	Какао	4	4
6.	Сахар	31	31
7.	Соль	1	1
8.	Печенье	34	34

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов.

Каша манная молочная имеет приятный вкус, изготовлена по технологии. Приготовление вкусное и качественное.

Имеется меню на двенадцать дней недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на все блюда в меню. Калькуляция составлена правильно. Работники столовой прошли медицинский осмотр.

Работают в спецодежде. Для мытья посуды используют специальные средства и таблетизированный хлор. Уборочный материал хранится отдельно, санитарное состояние зала столовой – хорошее

Санитарный день – суббота, уборки проводятся ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. За материальные ценности столовой ответственность несет шеф-повар Аушева А.А. В уголке потребителя вывешены 12- дневное и ежедневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся, график проветривания столовой.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Соблюдение температурного режима — соблюдается


Качество питания — съели более половины. Визуальное количество отходов менее 25%

Замечания: замечаний нет

Рекомендации:

Директор гимназии  Добриева З.И.

Члены комиссии:

зам. директора по НК Акилова С.С., член комиссии ;

Председатель общественной комиссии:  Манкиева З.М.

Члены комиссии:

 /Льянова Л.Х./

 /Албогачиева М.Б./