

АКТ

22 декабря 2022г.

Комиссия в составе: члена общественной комиссии Марениной М.А., родителей 2Б Балашовой Л.А., Шевченко Е.С., Медведевой С.В. в присутствии зав. производством столовой ООО ЛеМаС Шачковой Е.В. провела проверку организации питания и качество питания учащихся в здании школы по адресу ул. Костычева 16

В ходе проверки выявлено:

1. Рацион питания учащихся соответствует примерному 10-ти дневному меню. Ежедневное меню соответствует примерному 10-ти дневному меню.
2. Снята проба с блюд меню комплекса «Обжорка»: Салат из белокачанной капусты, Суп картофельный с макаронными изделиями, Запеканка картофельная с печенью, Компот из сухофруктов с вит.С, хлеб пшеничный, ржаной .
3. Проведено взвешивание остатков еды, несъеденной школьниками в ходе обеда. Коэффициент несъедаемости -50 %.
4. Журналы: контроля температурного режима холодильников, здоровья сотрудников, бракеража готовой продукции, бракеража пищевых продуктов продовольственного сырья, витаминизации третьих и сладких блюд, обработки поверхностей заполнены своевременно.
5. Контрольные блюда в наличии.
6. Проверено санитарно-техническое содержание обеденного зала. Стулья и столы чистые, в исправном состоянии. Столовая посуда имеется в полном объеме, без сколов.
7. Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками.
8. Все сотрудники находятся на рабочем месте в масках и перчатках, запас СИЗов и антисептиков имеется в полном объеме.
9. Зона для мытья рук оборудована умывальниками и сушилками для рук в достаточном количестве. Мыло в наличии. Имеются шкафы для сумок и рюкзаков.

Рекомендовано :

1. Зав. Производством строго следить за соблюдением требований РПН.
2. Классным руководителем проводить разъяснительную работу с родителями и учащимися о пользе горячего питания и культуре поведения в столовой.

Маренина М.А. _____
Балашова Л.А. _____
Шевченко Е.С. _____
Медведева С.В. _____
Шачкова Е.В. _____