

Акт №1 по итогам проведения контроля питания в КОГОАУ «Гимназия №1»

Дата: 03.09.2025

Время: 08-00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в КОГОАУ «Гимназия №1»

Мы, члены комиссии контроля по питанию:

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой КОГОАУ «Гимназия №1»

На момент проверки установлено:

1. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
2. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
3. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
4. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
6. В обеденном зале на видном месте меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
7. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
8. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
9. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
10. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
11. Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
12. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
13. Технология приготовления блюд соблюдается.
14. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
15. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
16. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
17. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
18. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
19. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с мылом.
20. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
21. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
22. Питание учеников разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

Вывод:

комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии

Озматоскина

03.09.2025

Овечкина

нея

Озматоскина

Овечкина

Овечкина