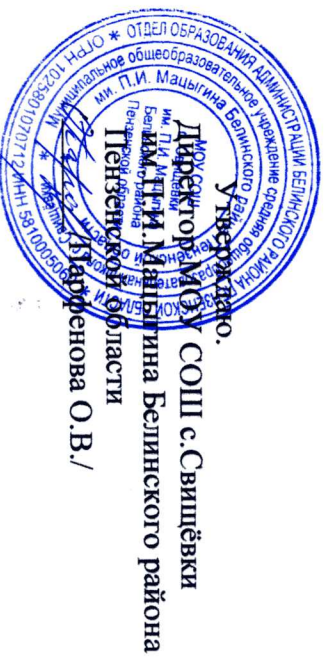




Акт

проверки организации и качества питания в школьной столовой
от 17.11.2023 года

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Жаткина Н.С., - зам. директора по УВР, мама ученика 6 класса,
Гришакова Т.Н., - председатель Совета бабushек,
Ивлиева С.В., - председатель родительского комитета,
Плеханова С.В., - мама ученицы 8 класса.

17.11.2023 года в 11.05 провели проверку качества питания в школьной столовой. 17.11.2023 года в школьной столовой было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся. Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции. Питание учащихся соответствует принципам сбалансированного питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

В обеденном зале на видном месте расположено меню, утвержденное директором МОУ СОШ с. Свищёвки им. П.И. Мацыгина Парфеновой О.В., в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар Елисеева С.А., в соответствии с рекомендациями по отбору проб – СанПиН 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиям хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

На что и составлен настоящий акт по организации школьного питания.

Члены комиссии:

Гришакова Т.Н./
Ивлиева С.В./
Жаткина Н.С./
Плеханова С.В./