

Акт

проверки соблюдения санитарных норм в столовой
и организации питания обучающихся
ГБОУ школы-интерната № 17 г.о. Самара

от 03.02. 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе бракеражной комиссии Тюлюсовой Е.В. - зам. директора по ВР Борзовой В.Ф – специалист по охране труда; Гриценко С.В.- педагога-организатора, Егоровой С.В. - медицинской dietсестры в присутствии председателя совета родителей Евпрынцева С.Ю., члена совета родителей Гусевой Е.А. составили настоящий акт о том, что 03.02. 2025 года провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся. Время проверки: 12.40.

1). В ходе проверки рассматривались следующие вопросы: Изучение организации питания. Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню, качества поступления пищи, санитарно -эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН

В ходе проверки выявлено:

1) В обеденном зале, на видном месте, вывешено утвержденное директором школы-интерната меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Санитарное состояние обеденных залов, помещения для раздачи пищи находятся в удовлетворительном состоянии.

Тарелки и стаканы чистые без масляных разводов, не имеют сколов.

Все работники пищеблока в чистой санитарной одежде.

Для мытья рук, перед входом в обеденный зал, умывальные раковины чистые, жидкое мыло в диспенсерах, антисептик для обработки рук в дозаторах, электросушилки для рук. Все в рабочем состоянии.

При проведении питания все детей находились в присутствии классного руководителя, или воспитателя.

2) Качество приготовленной пищи определялось органолептическим методом: осмотром внешнего вида, определением консистенции, цвета, вкуса и запаха.

При определении внешнего вида обращалось внимание на качество обработки продуктов: тщательность очистки картофеля и овощей (без глазков и темных пятен), правильность формы их нарезки, специфические запах и вкус.

При дегустации членами комиссии порций свекольника отметили, что бульон красного цвета с кусочками мяса, свеклы и других овощей. Качество хорошее.

При дегустации плова из отварной говядины отметили, что в плове достаточно соли, мясо отличного вкуса.

При дегустации компота из смородины отметили, что он сладкий с настоящими ягодами смородины.

Члены комиссии отметили, что вкусовые качества дегустированных блюд достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура приготавливаемых блюд.

Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.

По проведенному опросу учащихся начальных классов, обед им нравится, пища теплая.

Выводы комиссии:

1. Организация горячего питания в ГБОУ школе-интернате № 17 г.о. Самара соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Считать работу по организации питания положительной.

Тюлюсова Е.В. _____

Борзова В.Ф. _____

Гриценко С.В. _____

Егорова С.В. _____

Евпрынцев С.Ю. _____

Гусева Е.А. _____