

Акт

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

от 03.04. 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: 12.30.

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.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами,

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

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 входе в столовую все дети моют руки.

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

2) Блюда соответствуют утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме: салат из свежих помидоров с перцем, суп картофельный с макаронными изделиями, рагу из птицы, чай с лимоном, хлеб ржаной, хлеб пшеничный.

Комиссия оценивала внешний вида, консистенцию, цвет, вкус и запах.

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.

Родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям.

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. _____