

Акт

проверки работы пищеблока МБОУ СОШ № 3 с. Астраханка
группой общественного контроля организации и качества питания

от 17.02.2021 года

Мы, комиссия общественного контроля организации и качества питания в составе:

Федюченко Е.В., председателя группы общественного контроля,

Советовой Н.В., учителя, члена профсоюзной организации,

Диденко О.А., родитель, член совета школы,

Ховриной Т.А. социальный педагог

Проверили работу пищеблока МБОУ СОШ № 3 с. Астраханка

Дата проверки: 17 февраля 2021 года

Время проверки: 10⁵⁵

Цель проверки:

1. Выполнение требований санитарно-эпидемиологических правил для общеобразовательных организаций
2. Качество и количество пищи
3. Маркировка посуды

В ходе проверки установлено:

1. Выполнение требований санитарно-эпидемиологических правил проверялись посредством обследования объекта и беседы с персоналом.

Установлено: все работники имеют санитарные книжки; прививки зафиксированы, медицинские осмотры проходят своевременно, о чем свидетельствуют записи. Пройдено обучение по программе санитарно-эпидемиологического минимума. Соседство хранения продуктов соблюдено, ежедневные пробы имеются. Посуда моется с соблюдением требований.

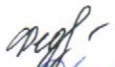



2. Качество блюд на день проверки удовлетворительное: Гарнир - рис с соусом, рис рассыпчатый, хорошего качества к гарниру рыба тушеная, навага и кусочек соленого огурца, в качестве напитка кисель фруктовый. Температурный режим блюд соблюден. Вес блюд соответствует весу указанному в меню.

3. Емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой. Дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции. Хранение, сушка – удовлетворительные: имеются специальные стеллажи, поддоны, накопители.

Выводы, предложения, заключения:

Существенных замечаний нет. Сохранность и правила хранения пищевых продуктов соответствуют нормам.

Члены комиссии:

 Федюченко Е.В.
 Советова Н.В.
 Диденко О.А.
 Ховрина Т.А.