

АКТ
проверки организации горячего питания в
МОУ «Серебрянская средняя общеобразовательная школа»

Составлен «17» октября 2024 г.

13 часов 00 минут

Проверка проводилась комиссией в составе:

– Райфура Е.А., главный специалист комитета образования администрации Лужского муниципального района,

В результате проверки установлено:

По графику питания Серебрянской школы на момент проверки был завтрак для учащихся начальных классов.

Блюда завтрака соответствовали утвержденному 10-дневному меню свободного выбора. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Доставка пищевых продуктов организатором питания производится вовремя без нарушения графика поставки. Продукты качественные, без замечаний.

До прибытия учащихся в обеденный зал столы сервированы: в подставках столовые приборы (ложки, вилки), а также бумажные салфетки, чай и нарезанный батон в корзинках.

После звонка, но до прихода детей, работником пищеблока были накрыты на столы горячие блюда – сырники с джемом и каша. Вариант выбора блюда на завтрак для класса уточнен заранее у классного руководителя по опросу детей: количество тарелок с сырниками и количество тарелок с кашей.

Обеденные столы чистые, столовые приборы и посуда без видимых загрязнений, без трещин и сколов, без отбитых краев и без деформации. Столовые приборы из нержавеющей стали.

Температура подаваемых блюд соответствует норме.

Организован питьевой режим: питьевой фонтанчик перед входом в столовую.

Умывальные раковины, находящиеся в коридоре перед входом в обеденный зал, чистые, краны в исправном состоянии, электросушильные аппараты для рук работают. Отсутствует мыло у раковин.

Технологическое, холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Приобретенное оборудование: пароконвектомат и посудомоечная машина в настоящее время не используется. В пароконвектомате отсутствуют противни.

При приготовлении блюд вытяжка используется. Мармиты используются в работе пищеблока.

Покрытие стен в обеденном зале чистое.

Имеются загрязнения на стене внизу окна для приема грязной посуды, отсутствует отступ от стены, ввиду чего попадают остатки пищи с тарелок на стену.

Половое покрытие в обеденном зале и в пищеблоке имеет загрязнения, по причине некачественного мятая пола.

Отсутствует надпись для контрольной порции и не определено для этого место в помещении обеденного зала.

Отсутствуют надписи с маркировкой на оборудовании в пищеблоке.

Сняты пробы с сырников с джемом - без замечаний. Чай - без замечаний.

Рекомендовано:

- провести генеральную уборку обеденного зала и помещения пищеблока;

- определить место для контрольной порции в помещении обеденного зала, обозначить это место надписью «Контрольная порция»;

- ежедневное и цикличное меню, график работы столовой размещать на виду для учащихся, учителей и родителей в обеденном зале;

- приобрести противни для пароконвектомата;

- приступить к использованию посудомоечной машины;

- обеспечить наличие мыла у раковин перед обеденным залом;

- промаркировать оборудование пищеблока.

Подписи членов комиссии:



- Е.А. Райфура