

Акт

Рейд общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций по предоставлению услуги горячего питания.

МБОУ «Семеновская СОШ»
образовательная организация

17.09.2024
дата

Присутствовали:
Члены СРО

Киселева Н.С.
Высоцкая В.А.
Захаров Н.Н.

Особое внимание было уделено:

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и согласованным с ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в городе Славгороде. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептов. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» дежурным бракеражной комиссией. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20, 25 минут. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, выпечку в ассортименте и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно:

- «Журнал бракеража готовой продукции»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Отмечено:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

С актом согласны/не согласны:

Члены СРО:

Киселева Н.С.

Высоцкая В.А.

Захаров Н.Н.

Директор школы:

Лисина С.С.

