

**Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья
«Ключевская общеобразовательная школа-интернат»**

АКТ

по итогам проверки организации питания в школьной столовой

Дата посещения: 20.01.2025 г.

Цель посещения: организация качества питания.

В ходе проверки проведена следующая работа: проверка соответствия блюд утвержденному 14-дневному меню и качества приготовления блюд (ужин).

Меню на 20.01.2025 г. (ужин):

Картофельное пюре – 250 г.

Рыба тушеная в сметанном соусе с овощами – 140 г.

Чай с сахаром - 200 г.

Хлеб пшеничный–100 г.

Яблоко – 103 гр.

- вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню;
- температурный режим соблюден, контрольное блюдо поставлено;
- столы в обеденном зале чистые, на каждом столе имеются салфетки в подсалфетницах, санитарно-техническое состояние обеденного зала хорошее;
- состояние столовой мебели находится в хорошем состоянии, в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест хватает всем учащимся; все учащиеся идут в столовую в сопровождении педагогов;
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также стеллажами для ее хранения;
- уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи; обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши;
- моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;
- в обеденном зале вывешено меню, утвержденное директором школы, в котором указаны сведения об объемах блюд и их названия;
- для мытья рук имеются 4 раковины, жидкое мыло; две электросушилки для рук, бумажные полотенца;

- персонал обеспечен специальной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь);
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы, одежда чистая, внешний вид опрятный.

Вывод: состав блюд соответствует утвержденному меню; вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. Температурный режим соблюден. Контрольное блюдо поставлено. Все блюда по органолептическим показателям (внешний вид, запах, консистенция, вкус) в системе балльной оценки — «отлично»

Члены группы общественного контроля организации питания обучающихся:

Краус Т.А., родитель 

Чикурова Л.В., родитель 

Кокарева Н.К., медработник 