

АКТ № 3

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

Комиссия в составе:

Пильов А. В. член родительского комитета,
Тришкевич Н. Н., санитарный персонал, ответ. за мытье
Тришарова Е. А.; зам. дир. по ДР
Бобкова Н. П., санитарный персонал,
08.10.2020г.

составили настоящий акт в том, что 14.30 в МБУ «Сланцевская средняя школа № 3» была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Время проверки: 20 мин.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Первые половина дня блюда были холодные, вторая половина - теплые.
Весовое соответствие блюд	полностью
Вкусовые качества готового блюда	горячего - удивился возвращению картофель - нет. Картофельное пюре тухлое вчерашнее.
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	картофель отварной замечен картофельным пюре
Соблюдение санитарно-гигиенических требований	максимум + перчатки + } у всех манжеты + }

Организация питания:

Питание осуществляется в соответствии с меню. Санитарно-гигиенические требования столовой свои нормы. Пюре разогревалось горелками, но до прихода детей она готова (1 столовая). Сливки вкрад 1 и 2 столовая, сливки были горячие и вчерашние. У детей горячие пюре, не вкусная (потеряла вкус).
Пюре более 60%. Меню детей выкладывается 50/50 (картофель + перчатки).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Переосмотреть режим раскладки блюд, меню для 1-4 кл.
- 2) чередовать разные сорта рыбы.
- 3) в пюре добавлять овощи: свекла, морковь, кабачки, капуста, огурцы, колбаса (по возможности).

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Пильов А. В.
Тришкевич Н. Н.

Тришарова Е. А.
Бобкова Н. П.