

А К Т
проверки общественной комиссии по контролю за организацией питания
(за I четверть)
ИП Гуту А.Э. от 8 октября 2020 года

Комиссия в составе:

1. Косарева Е.Н.
2. Атаманова С.В.
3. Мельникова Е.А.
4. Казакова Л.В.

составили настоящий акт проверки ИП Гуту А.Э. о том, что 8 октября 2020 года была проведена проверка питания учащихся за I четверть.

В ходе проверки выявлено:

1. Количество меню: представлены 2 десятидневных меню, согласованных с Роспотребнадзором и директором МАОУ «ШБиП». В меню входит 2 завтрака, 2 обеда. Соответствие ежедневных меню (меню закладки) примерному меню по набору блюд, по выходу и составу блюд.

2. Была снята проба:

салат из квашеной капусты с луком (100гр), суп картофельный с горошкой (250гр), котлета из говядины (100гр), каша греч. рассыпчатая (180гр), напиток из шиповника (200гр), хлеб ржан. (50гр), хлеб пшени (30гр)

Заявленные контрольные блюда по своим вкусовым качествам соответствуют блюдам, предложенным в качестве детского питания. Соответствие веса порций меню.

3. Письмо Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 08.11.2018 № 59-00-09/10-3026-2018 «О согласовании ассортимента дополнительного питания обучающихся через буфет « МАОУ «ШБиП» Согласованный с директором МАОУ «ШБиП» и утвержденный Арендатором ИП Гуту А.Э «Ассортимент дополнительного питания обучающихся через буфет в МАОУ «ШБиП». Ассортимент соответствует, отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов
4. Контроль предоставления питания в соответствии с графиком:
График питания обучающихся выполняется полностью.
5. Качество и безопасность приготовления пищи:
Медицинские работники школы ежедневно проверяют качество приготовления пищи, снимают бракераж за 30 минут до приема пищи обучающимися, результаты проверки регистрируют в бракеражный журнал. Суточные пробы пищи выставлены в полном объеме в соответствии с ежедневным меню.
6. Контроль за санитарным состоянием:
а) Посуда и полные чистые.
б) столовые приборы представлены в достаточном количестве.
в) инструкции по применению моющих средств на рабочем месте имеются, мытье посуды осуществляется согласно нормам.
г) кухня и подсобные помещения содержатся в чистом состоянии.
7. График проведения генеральной уборки представлен.
Влажная уборка зала производится дважды в день: на каждой перемене, после приема пищи убирается мелкий мусор, Столы обрабатываются с мыльно-содовым раствором после каждого приема пищи.
8. Контроль за санитарным состоянием пищеблока.
На момент проверки все соответствует нормам СанПиНа. Рабочая одежда сотрудников чистая, глаженная, согласно требованиям.
9. Зал во время проверки чистый, обслуживание проходит в доброжелательном тоне.

Вывод: замечаний нет.

С актом ознакомлена:

Зав. производством

Зеленова С.В.

Члены комиссии:

Косарева Е.В.

Атаманова С.В.

Мельникова Е.А.

Казакова Л.В.