

**Акт проверки организации и качества питания
в школьной столовой МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми**

№ 1

13.08.2010 г.

Комиссия по общественному контролю в составе:

1. Ев Корешкина И.Е.
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено обед. Качество сервировки столов
блюдное. Качество питания не совсем хорошее. Проведена
дискуссия Емюр.

В результате проверки установлено, что каждый Емюр соответствует норме.
Меню совпадает с утвержденным. Качество питания
не совсем хорошее. В столовой порядок и чистота.
Спасибо оформителю!

Члены комиссии:

1. Ев Корешкина / кэф
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

**Акт проверки организации и качества питания
в школьной столовой МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми**

№ 2

14.11.2020 г.

Комиссия по общественному контролю в составе:

1. Е.В. Корешкина
2. Л.С. Зарипова
3. _____
4. _____
5. _____

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Было проверено суп - пюре из картофеля, рыба - филе отварное, капуста тушеная, сок

В результате проверки установлено, что выход блюд соответствует норме, меню совпадает с утвержденным. Качество питания отличное.

Члены комиссии:

1. Е.В. Корешкина
2. Л.С. Зарипова
3. _____
4. _____
5. _____

СПРАВКА

по итогам общественного контроля за организацией питания в МАОУ «Экономическая школа №145» г. Перми

Цель проверки: выполнение санитарных требований к организации питания.

Дата проверки: 26 февраля 2021 г.

Состав комиссии:

- от родительской общественности: Людмила Сергеевна Зарипова, Елена Владимировна Кореницына;

- от педагогических работников: Людмила Ильинична Черенева, Оксана Карловна Сташевская.

Для обеспечения контроля данного вопроса комиссией в первую очередь проверялись нормы выполнения санитарных требований при организации питания и правила личной гигиены сотрудников столовой.

Результаты контроля показали, что шеф-повар школы Саранина Е.С. руководствуется в своей деятельности санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиНа 2.4.2.1178-02. Особо ответственно повар школы подходит к срокам хранения скоропортящихся продуктов, к контролю за температурным режимом холодильника (на вопросы комиссии поваром были даны чёткие ответы о сроках и режиме хранения). В питании учащихся не используются запрещённые продукты. Представлены сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность поставленного сырья (ветеринарная справка на мясо и маркировка). Журнал бракеража сырой и готовой продукции заполняется систематически, в наличии согласованное с санитарной службой Примерное 10-дневное меню. Суточное меню, утверждённое директором школы, находилось в ячейке перед раздаточным окном.

Перед обеденным залом установлены умывальники в количестве 7 штук. Установлены дозаторы для мыла и антисептика. Установлены диспенсеры для бумажных полотенец.

Обеденный зал комфортный, санитарное столов чистое.

Сервировка столов: салфетницы с бумажными салфетками, столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки и вилки) сухие без подтеков, посуда без сколов и трещин.

Накрывают столы сотрудники столовой.

Рекомендации:

а) установить солонки на каждый стол;

 Зарипова Л.С.

 Кореницына Е.В.

Чер
Саш

Черенева Л.И.

Сташевская О.К.