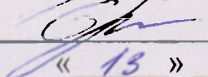


УТВЕРЖДАЮ
Председатель комиссии по контролю
за организацией и качеством питания учащихся
МАОУ СОШ № 32 г. Томска
 М.Н. Бобнюхова
« 13 » 10 2023г.

АКТ № 2
по результатам контроля за организацией и качеством питания учащихся
МАОУ СОШ № 32 г. Томска
от 13.10.2023г.

Мною, Дементьевой Е.С., членом Комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся МАОУ СОШ № 32 г. Томска, 13.10.2023г., в период с 09.30 до 10.00, осуществлен контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню, качества отпущенных бесплатных завтраков и обедов (цвет, запах, вкус, консистенция, температура блюд на раздаче), контроль санитарного состояния пищеблока и обеденного зала, наличия и состояния спецодежды у сотрудников пищеблока, внешнего вида и опрятности учащихся, принимающих пищу.

В ходе проверки были установлено следующее.

На информационном стенде представлено меню на 13.10.2023г., утверждено и согласовано в установленном порядке. На сайте МАОУ СОШ № 32 г. Томска в разделе «Ежедневное меню» размещено меню на 13.10.2023г. Питание осуществляется на основании примерного 1-недельного меню. На момент проверки в меню для учащихся начальных классов заявлено: гречка с запеченной курицей, свежим огурцом, кофейный напиток. Реализуемые блюда соответствовали меню. Также дополнительно есть в продаже другие блюда: котлеты, запеченные овощи, макароны, выпечка, салаты и др.

Бракераж готовых блюд бракеражной комиссией проведен своевременно, о чем свидетельствуют записи в бракеражном журнале. Суточные пробы представлены.

Цвет, запах, вкус, консистенция, температура блюд соответствуют органолептическим показателям: гречка рассыпчатая, в меру соленая; курица мягкая, сочная; блюда теплые.: Вкусно. Качество блюд соответствует норме. Отходов после приема пищи немного.

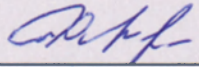
Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Чисто. Дезинфекционные мероприятия проводятся. Работники в санитарной одежде, используют СИЗ (перчатки) в соответствии с требованиями к использованию.

Среди учащихся много детей с распущенными волосами; учащиеся начальных классов соблюдают требования к внешнему виду учащихся. Не все дети вымыли руки перед едой.

В ходе контроля замечаний не выявлено. Претензий к организации питания в столовой нет.

На основании результатов проведенного контроля считаю:

1. Блюда горячих завтраков соответствуют утвержденному на 13.10.2023г. меню.
2. Качество готовых блюд удовлетворительное. Блюда вкусные.
3. Температура блюд на раздаче соответствует требованиям; «холодных» блюд нет.
4. Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное.

 Е.С. Дементьева, член Комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся МАОУ СОШ № 32 г. Томска