

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 11.09.2014

Время проверки: 13²⁰

Состав комиссии:

члены родительского комитета 2-й класса:
Дашкова Ольга Сергеевна
Ходурман Юлия Александровна
Яковенко Татьяна Александровна - ответс-
венная по меню,

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 | Зеленый горошек консервированный | 60 | 60 | |
| 2 | Тушеный говядиной | 100 | 100 | |
| 3 | Каша рисовая с морковью | 150 | 150 | |
| 4 | Чакчак из творога шевелье | 200 | 200 | |
| 5 | Хлеб пшеничный | 40 | 40 | |
| 6 | Хлеб французский | 25 | 25 | |
| 7 | | | | |

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 11.09.2024 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке:

Контроль по организации питания осуществляется в полном объёме. Администрация совместно с внешним контролем за организацией питания осуществляется совместно по контролю за питанием.

Меню столовой за 11 сентября было предложено 2 вида меню. Меню придварительно представлено на школьной сайт. Было проведено контрольное обследование и осуществлено т.ч. меню предложено приготовления блюда.

При осуществлении работы отметили что в работе казначейства достаточно важно, качество работы соответствует предъявленным требованиям. Меню классами отмечено, что родители соответствующим образом реагируют на потребности детей.

В обеденный зал для каждого класса накрывают отдельные столы, носорожники классы детям जातात. Все классные руководители консультируют свои классы. Столы чисто вытерты, тарелки чистые, без сколов, всё аккуратно выложено.

Члены комиссии:

Погова Ольга Сергеевна *OP*
 Корниенко Анна Алексеевна *AK*
 Яковлева Татьяна Александровна *TA*