

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 23.09.2024

Время проверки: 11²⁰

Состав комиссии:

Члены родительского комитета 3^а класса
Резник Жанна Вячеславовна,
Усенкова Вера Сергеевна;
ответственный по питанию Яковенко Т.Д.

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	Сыр. порridge	15	15	
2	Каша "Дружба" молочная	210	210	
3	Кефирный напиток с молоком	200	200	
4	Хлеб пшеничный	40	40	
5	Яблоко свежее	120	120	
6				
7				

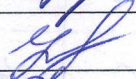
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 23.09.24 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Все блюда данного дня соответствуют утвержденному меню, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами родительского комитета. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достоятельно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского комитета отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности обучающихся.
4. Очень понравилась организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 4 раковины с мыльной пеной, электросушилки.
5. В столовой каперной стол накрыт на 6-х обучающихся, классные руководители сопровождают класс в столовую.

Члены комиссии:

Лобенин Г. Д. 

Усенкова В. С. 

Дукеев Н. В. 