

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 01.10.24г.

Время проверки: 11.20

Состав комиссии:

Члены родительского комитета:

Климова Т.Н.

Тавленко С.С.

Ответственный за организацию питания:

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	Салат из моркови с яблоком	60	60	
2	Пудинг из творога запеченный	140	140	
3	Сгущенное молоко	30	30	
4	Кофейный напиток с молоком	200	200	
5	Хлеб пшеничный	40	40	
6	Кондитерское изделие (печенье промышленного производства)	20	20	
7				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам 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 от. 10.24. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке:

Итатиме осуществиетсе на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. Зал, где питаются ученики оборудован эстетично, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

В зале, где питаются ученики вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Итатиме об-сз. мвбу с/мл +25 осуществиетсе в соответствии с санитарными требованиями.

Члены комиссии:

Яковенко Т.Д.

Климова Т.Н.

Завенко Е.В.

№	Наименование блюда	Выход (г)	Фактический выход (г)	Разница (г)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				