

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

**МБОУ СОШ №25**

Дата проверки: 16.8.2024

Время проверки: 11:20

Состав комиссии:

Члены родительского комитета 4а класса

Мамарай Ч. В.

Долнина О. А.

Ответственная по столовой Любенко 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 свеклы с огурцами соевыми	60	60	
2	Митболы из говядины	90	90	
3	Макаронные изделия отварные с маслом	170	170	
4	Чай с лимоном	200	200	
5	Хлеб шеничный	25	25	
6	Хлеб ржаной	25	25	
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 16.10.24 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

1. В школе имеется циклическое меню. На его основе разработано еженедельное меню, утвержденное директором школы.
2. В столовой имеется бракеражный журнал. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
3. Членами комиссии была осуществлена дегустация блюд. Родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки.
4. Объем порции соответствует объемам заявленным в меню.
5. Классные руководители сопровождают свои классы в столовую.
6. Тесуда, столы, стулья соответствуют гигиеническим требованиям.
7. Классными руководителями необходимо проводить беседы о пользе здорового питания.

**Члены комиссии:**

Яковенко Т.Д.   
 Яковенко Т.Д.   
 Должнина О.В. 