

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 07.11.2024г.

Время проверки: 11.20

Состав комиссии:

Литвинова Н.А. - члена родительского комитета

Шкляр С.В. - члена родительского комитета

Яковско Т.Я. - ответственный по питанию

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	<u>шкря кабачковая</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	
2	<u>Зразы рыбные рубленые</u>	<u>90</u>	<u>90</u>	
3	<u>Картофель отварной</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	
4	<u>Сок фруктовый</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
5	<u>Желе пшеничное</u>	<u>25</u>	<u>25</u>	
6	<u>Желе яблочное</u>	<u>25</u>	<u>25</u>	
7				


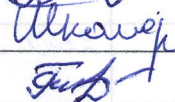
- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 07.11.2014 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке:

- На момент проверки установлено:*
- в наличии имеется график приема пищи;
 - в наличии график дежурства учителей и администраторов;
 - санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
 - все сотрудники пищеблока в униформе и перчатках;
 - пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
 - составное меню и качество приготовленной пищи в соответствии с требованиями;
 - питание обучающихся раздано по времени в соответствии с новым СанПином

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при отнесении (гр.)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

Члены комиссии:

Митвинова Н.А.	
Школяр С.В.	
Яковенко Т.Д.	