

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 15.11.2024

Время проверки: 10²⁰

Состав комиссии:

Яковенко Т.Д. - ответственный по питанию

Заскрява В.С. - родитель 3А класса

Клюк М.В. - родитель 1А класса

Середа Л.А. - родитель 1Б класса

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	Зелёный горошек консервирован	100	100	
2	Рыба, тушеная с овощами	140	140	
3	Тюре картофельное	180	180	
4	Чай черный с сахаром	200	200	
5	Хлеб пшеничный	40	40	
6	Хлеб ржаной	45	45	
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 15.11.2024 (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. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания обучающихся.
2. Меню размещено при входе в столовую.
3. В ходе проверки было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций, вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. Вкусовые качества достаточно высоки.
4. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
5. Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН
6. Организация питания соответствует установленным требованиям.
7. У входа в столовую стоят дежурные, которые контролируют мытье рук перед приёмом пищи.

Члены комиссии:

Яковенко Т.Д. *ТД*

Удеева В.С. *УС*

Кеок М.В. *МВ*

Сергеев С.Р. *СР*