

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 03.12.2024

Время проверки: 9 30

Состав комиссии:

Завгородняя Дарья Анатольевна (родитель 5а класса)
Фисун Александра Владимировна (родитель 5а класса)
Яковенко Тамара Дмитриевна (ответственная по столовой)

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 бешкоготинной капусты	100	100	
2	Салат из птицы	230	230	
3	Кисель из плодового сока	200	200	
4	Хлеб ржаной	60	60	
5	Хлеб пшеничный	40	40	
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 03.12.24 (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. Школьная столовая имеет полный набор посуды и оборудования для организации питания детей.
2. Предназначение блюд имеют приятный, соответствующий цвет и запах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. На всех столах в обеденной зале имеются моющие средства для столовых приборов.
4. Продукты приготовленные блюд оформлены в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, имеется ежедневная проба.
5. В ходе проверки были проведены контрольные взвешивания на весах для взвешивания блюд.
6. Классные руководители сопровождают детей в столовую.
7. Меню размещено на стене, при входе в столовую.

Члены комиссии:

Лобовина Г. Д.

Сисаки А. В.

Завгородняя Д. А.