

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 18.12.24

Время проверки: 9ч 30 мин

Состав комиссии:

Члены родительского комитета
1-а класса: Сурель Тамара Юрьевна,
Клюк Марина Владимировна
Ответственная по питанию
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	<u>Зеленый горошек консервированный</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	
2	<u>Тушкан из говядины</u>	<u>120</u>	<u>120</u>	
3	<u>Каша рисовая с морковью</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	
4	<u>Панчетон из плодов шиповника</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
5	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>40</u>	<u>40</u>	
6	<u>Хлеб ржаной</u>	<u>25</u>	<u>25</u>	
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 18.12.24 (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. Проведены мероприятия по утверждённому 10 дневному меню.
2. Меню вывешивается ежедневно в столовой до начала 1^{ого} урока.
3. Была проведена проверка вкусового качества блюд; все блюда соответствуют представленным меню, количеству и пищевой и энергетической ценности, претензий к качеству приготовленных продуктов нет.
4. Сами порции нашими отметили, что порции соответствуют нормам.
5. Терм. шкалой столовой оборудованной санитарно-гигиенической зона /рабочим чистое место, цулла для рук

Члены комиссии:

Суров Г. Г.

Кисел М. В.

Яковенко Т. Д.

[Handwritten signatures]

