

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 17.01.2025г.

Время проверки: 10:00

Состав комиссии:

Шелбалишвили М.И. (член ред. комитета)
Майденко Т.М. (член ред. комитета)
Яковенко Т.Д. (отв. 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>Салат из моркови с яблоками</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>-</u>
2	<u>Турция из творога запеченной</u>	<u>170</u>	<u>170</u>	<u>-</u>
3	<u>Сушенное молоко</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>-</u>
4	<u>Жакао с молоком</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
5	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>-</u>
6	<u>Фруктовое светное</u>	<u>120</u>	<u>120</u>	<u>-</u>
7	<u>Всего</u>	<u>600</u>	<u>600</u>	<u>-</u>

- 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 17.01.2025 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке:

Блюда соответствуют утвержденному меню, завтрак нравится детям.

Проведено контрольное взвешивание и дежурная комиссия комиссией порцией. При дежурном режиме отметили, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует меню и возрастной потребности детей.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и предъявленным требованиям.

Организация питания: уборка в столовую столом дежурные педагоги; обращают внимание на то, что перед едой надо мыть руки. Для мытья рук имеется 4 раковины с горячей водой. Мыют руки при помощи жидкого мыла, используют два средства. В столовой санитайзер накрывают для всех учащихся, соблюдая безопасную дистанцию насаждений и детей хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Члены комиссии:

Яковенко Т.Ф.

Майжуро Т.М.

Мельбарашева И.И.

