

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 23.01.2025

Время проверки: 10.50

Состав комиссии:

Родители 5В класса: Лашмару А.В.,  
Обсянникова И.П.  
Ответственной за питание 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	<i>Щепа кабачковая</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	
2	<i>Либ из отварной говядины</i>	<i>200</i>	<i>200</i>	
3	<i>Фруктовый чай 1с лимонад</i>	<i>200</i>	<i>200</i>	
4	<i>Либ пшеничной</i>	<i>50</i>	<i>50</i>	
5	<i>Либ ржаной</i>	<i>40</i>	<i>40</i>	
6	<i>Уточ</i>	<i>590</i>	<i>590</i>	
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 23.01.25 (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) Бракераж проводится лаборантской ежедневно. Суточные пробы отобраны, хранятся в холодильнике. Санитарное состояние хорошее. Соответствующая документация есть.
- 2) Меню вывешено при входе в столовую, соответствует примерно двухнедельному меню.
- 3) Столы накрываются непосредственно перед приходом обучающихся, т.е. обучающиеся получают горячее питание.
- 4) В комнате все документация по предоставлению горячего питания и лайвчиков; при входе осуществляется обработка рук дез. средствами.
- 5) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурное, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются чашки с мылом и водой. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- 6) В обеденной зале для каждого класса накрывается отдельный стол, посадочная местами детьми хватает. Все классные руководители сопровождают классы.
- 7) Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

#### Члены комиссии:

Акулиничев Т.Р. *TR*

Пешинский А.В. *AV*

Васильев И.С. *IS*