

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 23 апреля

Время проверки: 10.10

Состав комиссии:

Мороз Ирина Андреевна - родитель 9 а
Продан Наталья Владимировна - родитель 9 а
Яковлева Татьяна Дмитриевна - ответственный
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.

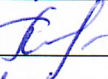
№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Зеленый горошек консервированный	100	100	
2	Тушенка из говядины	120	120	
3	Жареная рисовая с морковью	180	180	
4	Начинка из пельменей	200	200	
5	Хлеб пшеничный	60	60	
6	Хлеб ржаной	40	40	
7				

- 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 23.04.2025г. (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, детей охотно едят. Проведено контрольное взвешивание и дегустация. Члены комиссии отметили, что в столовой качество достаточно высокое, качество обработки соответствует. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастным потребностям детей. У входа в столовую стоит дежурная педагогическая направленность детей лопать руки. Для лопать рук имеется 4 человека с жидкой лопатой. В столовой педагоги стоят напором для всех обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочный лист хранят. Все л. руководители сопровождают свои классы. Сотрудничество столовой соблюдает гигиенические требования при работе в столовой.

Члены комиссии:

Иовенко Т.Д. 
 Гродас Н.В. 
 Мороз И.А. Мороз 