

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 14.09.2023г.

Время проверки: 9ч. 30 мин

Состав комиссии:

Яковенко Т.Д. – ответственный по питанию
Давиденко А.С. – член родительского комитета 2^а класса
Резник Ж.В. – член родительского комитета 2^а класса

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>Икра кабачковая</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>—</u>
2	<u>Запеканка картофельная с мясом</u>	<u>175</u>	<u>175</u>	<u>—</u>
3	<u>Фруктовый чай (с лимоном)</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>—</u>
4	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>40</u>	<u>40</u>	<u>—</u>
5	<u>Хлеб ржаной</u>	<u>25</u>	<u>25</u>	<u>—</u>
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 14 сентября (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. Все блюда данного дня соответствуют утвержденному меню, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд шеф-поваром родительского комитета. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского комитета отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности обучающихся.
4. Очень понравилась организация питания: у входа в столовую стоят дежурные персонал, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 4 раковины с горячей водой, электросушилками.
5. В столовой канцелярия сели накрыть на 6-х обучающихся, классные руководители сопровождают классы в столовую.

Члены комиссии:

Наверенко А.С.	Зав.
Дудник д.р. В.	Присуд.
Яковенко Т.Д.	БФ