

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 10 октября 2023г

Время проверки: 9³⁰

Состав комиссии:

Львовенко Т.Ф. - ответственный по питанию
 Ефимов С.М. - член родительского комитета 3⁹ кл.
 Овладов В.В. - член родительского комитета 3⁹ кл.

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.

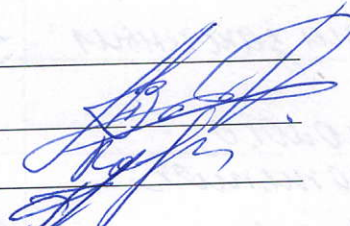
№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови с яблоком	60	60	
2	Творог из творога застывший	160	160	
3	Свищенное молоко	30	30	
4	Творожный натертый с молоком	200	200	
5	Хлеб пшеничный	40	40	
6	Кондитерское изделие (печенье промышленного производства)	20	20	
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 10.10.2023 г (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. В школе имеется циклическое меню. На его основе разработано ежедневное меню, утвержденное директором школы.
2. В столовой имеется бракеражный журнал.
3. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
3. Членами комиссии была осуществлена дегустация блюд. Формируем впечатление, что вкусовые качества достаточно высоки.
4. Объем порций соответствует объёмам заявленным в меню.
5. Классные руководители сопровождают свои классы в столовую.
6. Посуда, столы, стулья соответствуют гигиеническим требованиям.
7. Классными руководителями необходимо проводить беседы о пользе здорового питания.

Члены комиссии:

Маслакова А. П. 
 Комиссар Е. М. 
 Яковенко Т. Д. 