

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 18.10.2023г.

Время проверки: 13.20.

Состав комиссии:

Митина Н.А. - член ред. комитета
Школяр С.С.В. - член редит. комитета
Яковенко Т.Д. - 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	Салат из свеклы с огурцами соевыми	60	60	
2	Суп-лапша домашняя	100	100	
3	Котлеты мясо-картофельные по-хмельовски	90	90	
4	Капуста тушеная	150	150	
5	Компот из смеси сухофруктов	100	100	
6	Хлеб пшеничный	40	40	
7	Хлеб ржаной	20	20	
8	Джем светлый	100	100	

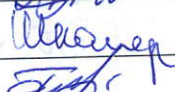
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 18.10.2013 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

- На момент проверки установлено:
- в наличии имеется график приёма пищи;
 - в наличии график дежурства учителей и административной.
 - санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
 - все сотрудники пищеблока в униформе и перчатках;
 - пищевые продукты, производственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает качество и безопасность;
 - составленное меню и качество приготовленной пищи в соответствии с требованиями;
 - питание обучающихся развешено по времени в соответствии с новым СанПином

Члены комиссии:

Митвинова Н.А. 

Ижмаев С.В. 

Яковенко Т.Д. 