

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 24 ноября 2023г

Время проверки: 69 + 30 мин

Состав комиссии:

Члены орг. комитета 4 а класса:
Кисел Марина Владимировна, Каминская
Ирина Александровна
Ответственная по питанию
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	Зеленый горошек консервированный	60	60	
2	Рыба тушеная с овощами	120	120	
3	Каша рисовая с морковью	150	150	
4	Чай черный с сахаром	200	200	
5	Хлеб пшеничный	40	40	
6	Хлеб ржаной	25	25	
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 24.11.23 (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. Питание осуществляется по утвержденному 10 дневному меню.
2. Меню школьного завтрака вывешивается в столовой до начала 1 урока.
3. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представленным типам питания в учебной и уроковой пище; претензий к качеству питания нет.
4. Меню питания соответствующим образом соответствует нормам.
5. Территория школьной столовой функционально – разделена санитарно – гигиенической зоной (раковины, мыльное мыло, сушилка для рук)

Члены комиссии:

Клос М.В. *[подпись]*

Наминова И.А. *[подпись]*

Яковлева Т.Д. *[подпись]*