

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 14.12.2023г.

Время проверки: 10ч20мин

Состав комиссии:

Паламару А.В. (член род. комиссии)
Добкин Д.А. (член род. комиссии)
Яковенко Т.Д. (отв. 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	<u>Укра кабачковая</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	
2	<u>Зразы рыбные рубленые</u>	<u>90</u>	<u>90</u>	
3	<u>Картофель отварной</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	
4	<u>Сок фруктовый</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
5	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>25</u>	<u>25</u>	
6	<u>Хлеб ржаной</u>	<u>25</u>	<u>25</u>	
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 14.12.2023 (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 утверждённому меню, завтрак нравится детям.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой надо мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с мыльной водой. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дис. средства. В столовой категорично запрещается для всех учащихся, соблюдая безопасную дистанцию посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Сотрудники столовой соблюдают санитарные требования при работе в столовой.

Члены комиссии:

Паламару А.В.

Доббин Д.А.

Яковенко Т.Д.

Hand
Stef
Fir