

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 26.12.2023

Время проверки: 10.20

Состав комиссии:

Ледина Марина Владимировна (родительский ком-
Серебря Анна Васильевна мет 5а класс
Дюбенко Т. Д., ответственный по меню
в МБОУ СОШ №25

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 яблок и апельсинов	100	100	
2	Рис из птицы	200	200	
3	Желе из сока	200	200	
4	Желе фруктовое	60	60	
5	Желе апельсиновое	40	40	
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 26.12.23 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке:

Питание осуществляется на основании примерного дневного меню, меню вывешено при входе. Оно утверждено директором с указанием наименования блюд, выхода продукции. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд, все блюда, на наш взгляд, соответствуют представленным в Вкусной и здоровой пище. Претензий по качеству приготовления, качеству продуктов нет. Порции соответствуют нормам.

Гигиенические нормы соблюдены: столы часто вытерты, тарелки без сколов, работницы столовой в специальной одежде. Дежурные школьники в фартуках, девочки волосы убраны в косичку. Классные руководители сопровождают свои классы и контролируют прием пищи.

Члены комиссии:

Федина М.В. М.Ф.
Сергеев В.В. С.Р.
Яковенко Т.Д. Т.