

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 10.04.2024г.

Время проверки: 9.30

Состав комиссии:

1. Зубкова С.Н. - родитель
2. Лункина О.И. - родитель
3. Ловенко 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	салат из свеклы с огурцами соевыми	100	100	
2	шницель набурашенный рубленый	100	100	
3	макаронные изделия отварные	180	180	
4	чай с лимоном	200	200	
5	Хлеб пшеничный	40	40	
6	Хлеб ржаной	40	40	
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 10.04.2024) (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на завтрак.

#### Замечания и рекомендации по проверке:

1. В плановом порядке и при обеспечении горячей питьевой водой.
2. Школьная столовая была предложено разнообразно меню способствующее оздоровлению учащихся.
3. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
4. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы мыт горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенные ветоши и пропаривающийся пар для чистоты и использованной ветоши.
5. Качество приготовленной пищи в соответствии с требованиями.
6. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

#### Члены комиссии:

Зубова С.Н. -



Лункина О.И. -



Коваленко Т.Д. -

