

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 25.04.24

Время проверки: 11.20

Состав комиссии:

Аковетко Т.Д. - ответственный по меню
 Мосинова Е.А. - член родитель. комитета 9 "А"
 Мельнико Н.В. - член родитель. комитета 9 "А"

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	Икра копченая	100	100	
2	Запеканка картофель. с мяс.	200	200	
3	Фруктовый чай (с лим.)	200	200	
4	Хлеб пшеничный	50	50	
5	Хлеб ржаной	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 25.04.24 (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) Бракераж, проверка medarbejdernes ежедневной. Суточная проба отсутствует, хранится в холодильнике, соответствующее количество корочек. Соответствие рецептам есть.
- 2) Меню вывешено при входе в столовую, соответствует принятому образцу меню.
- 3) Столовая накрывается непосредственно перед приходом обучающихся.
- 4) В комнате все документы по предоставлению горячей питьевой воды имеются и хранятся.
- 5) При входе в столовую сотрудники дежурного, обращают внимание на то, чтобы все руки были мыты. Руки мыются с жидким мылом.
- 6) В обеденном зале для котлет, а также накрывается стол.
- 7) Вся готовая продукция соответствует выходу меню.

Члены комиссии:

Аковенко Т. Д.	Гр.
Носидрова Т. Д.	Алекс.
Мешенко Н. В.	Мур.