

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Старободьинская СОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 13.10.2023

Время проверки: 11:20-11:40 (обед 1-4 классы)

Состав комиссии:

1. Маркова Е.И. – заместитель директора школы по ВР, ответственный за организацию питания обучающихся в школе
2. Белоусова О.Н. – председатель Совета родителей
3. Плотникова Н.Е. – член Совета родителей

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование – исправно
2. Нарушений на пищеблоке не выявлено.
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (белые халаты, косынки, маски, перчатки) соблюдается
4. Нарушений в зале столовой не выявлено
5. Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
6. Меню соответствует примерному меню.
7. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	салат из св. огурцов и помидоров	80	80	0
2	суп-лапша домашняя	250	250	0
3	рыба запеченная	90	90	0
4	рис припущенный	150	150	0
5	компот из сухофруктов	200	200	0
6	хлеб пшеничный	30	30	0
7	хлеб ржаной	30	30	0
8	яблоко	100	100	0


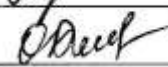

1. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню.
2. Соблюдение температурного режима – соблюдается: пищеблок – 25⁰С, склад пищевых продуктов - 20⁰С.
3. Качество питания: при дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
4. Суточная проба имеется (за 11.10.2023, 12.10.2023) (срок хранения 48 часов)
5. Бракеражный журнал готовой продукции имеется. Проводится ежедневный бракераж готовой продукции комиссией с отметкой в журнале бракеража.
6. Разработано 2-х недельное примерное меню, согласованное с органами Роспотребнадзора, утвержденное директором школы.
7. Имеется каждодневное меню, вывешено на видном месте в обеденном зале.
8. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

9. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях соответствуют установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам, выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется поваром столовой. Продуктов с просроченным сроком не выявлено. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.
10. Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак, присутствуют при приеме пищи.
11. На момент проверки обедали все обучающиеся 1-4 классов.

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.
2. Классным руководителям продолжить вести работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей.
3. Дежурным учителям усилить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой.

Члены комиссии:

	Маркова Е.И.
	Белоусова О.Н.
	Плотникова Н.Е.