

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой в
МАОУ СОШ № 4 г.Черняховска (2корпус)

Дата проверки: 19.02.2024 года

Время проверки: 10.00 -10.20

Состав комиссии:

Краснощекова Екатерина Олеговна, педагог-психолог, ответственная за питание

Сидоренко Инна Николаевна, зам. директора по УВР

Порядина О.И., медицинский работник

Шабанова Любовь Сергеевна, член родительского комитета 9 «В» класса

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
- Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток – **соответствует**/не соответствует норме
- Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню- **соответствует**/не соответствует
- Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся - **соответствует**/не соответствует
- Объем готовых блюд **соответствует**/не соответствует объемам, заявленных в меню

Контрольное взвешивание готовой продукции
Завтрак

№	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша пшеничная вязкая молочная с маслом	150	150	0
2	Кофейный напиток с молоком	180	180	0
3	Бутерброд горячий с отварным мясом птицы и сыром	75	75	0

4	Яблоко	100	100	0
---	--------	-----	-----	---

Обед

№	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из квашенной капусты со свеклой	60	60	0
2	Суп гороховый на бульоне	200	200	0
3	Фрикаделька куриная	90	90	0
4	Рагу из овощей	150	150	0
5	Компот из изюма	200	200	0
6	Хлеб пшеничный	20	20	0
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	0

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/ съели все/ примерный процент несъеденного 5%

Выводы и предложения:

Нарушений не выявлено.

Санитарно-гигиенические требования соблюдаются в полном объеме. Выход блюд соответствует норме. Имеются суточные пробы. Результаты ежедневных проб фиксируются в бракеражном журнале.

Члены комиссии:

ответственный за питание Е.О. Краснощекова Е.О.

зам. директора по УВР И.Н. Сидоренко И.Н.

мед работник О.И. Порядина О.И.

член родительского комитета Л.С. Шабанова Л.С.