

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

Дата проверки: 22.01.2024 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

Литвинова Людмила Петровна, член родительского комитета 8 «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.П. Литвинова Л.П.