

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой в
МАОУСОШ № 4 г.Черняховска

Дата проверки: 22.12.2023 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

Бирюкова Наталья Владимировна, член родительского комитета 1 «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	Запеканка творожная со сметанным соусом	150	150	0
2	Хлеб пшеничный с маслом сливочным порционным	50	50	0
3	Чай заварной с шиповником	200	200	0
4	Яблоко	100	100	0

Обед

№	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови с маслом	60	60	0
2	Суп с клецками на бульоне	200	200	0
3	Тефтеля мясная в соусе	90	90	0
4	Картофель отварной с маслом	150	150	0
5	Компот из яблок	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  Краснощекова Е.О.

зам. директора по УВР  Сидоренко И.Н.

мед работник  Порядина О.И.

член родительского комитета  Бирюкова Н.В.