

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

Дата проверки: 03.03.2025 года

Время проверки: 09.15 -09.40

Состав комиссии:

Сидоренко Инна Николаевна, зам. директора по УВР

Порядина О.И., медицинский работник

Фотина Татьяна Викторовна, член родительского комитета 3 «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 рисовая вязкая молочная с маслом	150	150	0
2	Кофейный напиток с молоком	200	200	0
3	Бутерброд с маслом и сыром	50	50	0
4	Яблоко	100	100	0
5	Хлеб пшеничный 1/20	20	20	0

Обед

№	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови с маслом 1/60	60	60	0
2	Суп картофельный с рисом на бульоне 1/200	200	200	0
3	Рагу овощное с мясом 1/200	200	200	0
4	Кисель фруктово-ягодный 1/180	180	180	0
5	Хлеб пшеничный 1/30	30	30	0
6	Хлеб ржано-пшеничный 1/30	30	30	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. директра по УВР И.Н. Сидоренко И.Н.

мед работник О.И. Порядина О.И.

член родительского комитета Т.В. Фотина Т.В.