

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

Дата проверки: 20.12.2024 года

Время проверки: 08.30 -08.55

Состав комиссии:

Краснощекова Екатерина Олеговна, педагог-психолог, ответственная за питание

Сидоренко Инна Николаевна, зам. директора по УВР

Порядина О.И., медицинский работник

Бирюкова Н.В., председатель родительского комитета 2 «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	Пудинг творожный запеченный с ягодным кисельным соусом	150	150	0
2	Чай заварной с шиповником	200	200	0
3	Хлеб пшеничный с маслом сливочным	50	50	0

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

Обед

№	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из свежей капусты с морковью	60	60	0
2	Суп овощной с зеленым горошком со сметаной на бульоне	200	200	0
3	Жаркое домашнему с мясом	200	200	0
4	Компот из яблок	200	200	0
5	Хлеб пшеничный	20	20	0
6	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 ЕН Краснощекова Е.О.

зам. директора по УВР ИИ Сидоренко И.Н.

мед работник Л Порядина О.И.

член родительского комитета ВВ Бирюкова Н.В.