

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

Дата проверки: 24.02.2025 года

Время проверки: 09.15 -09.40

Состав комиссии:

Сидоренко Инна Николаевна, зам. директора по УВР

Порядина О.И., медицинский работник

Рожкова Татьяна Викторовна, член родительского комитета 6 «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                             |

**Обед**

| № | Наименование блюда                | Выход по меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|---|-----------------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 | Салат из моркови с кукурузой      | 60                  | 60                      | 0                             |
| 2 | Суп с рисом с томатом на бульоне  | 200                 | 200                     | 0                             |
| 3 | Биточек мясной запеченный в соусе | 90                  | 90                      | 0                             |
| 4 | Макароны отварные с маслом        | 150                 | 150                     | 0                             |
| 5 | Кисель фруктово-ягодный           | 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. директра по УВР  Сидоренко И.Н.  
мед работник  Порядина О.И.  
член родительского комитета  Рожкова Т.В.