

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

Дата проверки: 11.09.2024 года

Время проверки: 10.00 -10.25

Состав комиссии:

Краснощекова Екатерина Олеговна, педагог-психолог, ответственная за питание

Сидоренко Инна Николаевна, зам. директора по УВР

Порядина О.И., медицинский работник

Суслова Ольга 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	Омлет с сыром, салат из моркови с маслом	210	21	0
2	Кофейный напиток с молоком	200	200	0
3	Хлеб пшеничный	20	20	0
4	Яблоко	100	100	0

Обед

№	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из свеклы с сыром	60	60	0
2	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной на бульоне	200	200	0
3	Жаркое домашнему с крицей	90	90	0
4	Кисель фруктово-ягодный	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 Е.О. Краснощекова Е.О.

зам. директра по УВР И.Н. Сидоренко И.Н.

мед работник О.И. Порядина О.И.

член родительского комитета О.В. Суслова О.В.