

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

Дата проверки: 25.11.2024 года

Время проверки: 10.45 -11.20

Состав комиссии:

Краснощекова Екатерина Олеговна, педагог-психолог, ответственная за питание

Сидоренко Инна Николаевна, зам. директора по УВР

Порядина О.И., медицинский работник

Литвинова Л.П., член родительского комитета 9 «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**

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 и томатом на бульоне	200	200	0
3	Биточек мясной запеченный в соусе	90	90	0
4	Макароны отварные с маслом	150	150	
5	Компот из изюма	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: