

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой Школы №3

Дата проверки: 23.11.2023.

Время проверки: 09.15; 10.15; 13.15

Состав комиссии:

1. Чурилина С.А. – заместитель директора школы по УВР
2. Вялкова Н.А. – фельдшер школы
3. Лебедева Т.Н. – родительница обучающегося 3 класса
4. Боголюбова Е.М. – завуч школы

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование – исправно, неисправно (подчеркнуть нужное)
2. Нарушений на пищеблоке выявлено, не выявлено (подчеркнуть нужное).
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (униформа, колпаки, маски, перчатки) соблюдается, не соблюдается (подчеркнуть нужное).
4. Нарушений в зале столовой выявлено, не выявлено (подчеркнуть нужное).
5. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приёма пищи), состояние обеденной мебели, чистота и целостность столовых приборов, столовой посуды, наличие салфеток соответствует, не соответствует норме (подчеркнуть нужное).
6. Реализация блюд соответствует/не соответствует примерному меню (подчеркнуть нужное).
7. Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствует предъявленным требованиям (подчеркнуть нужное).
8. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся выполняется/не выполняется (подчеркнуть нужное).
9. Наличие отходов минимальное, среднее, максимальное (подчеркнуть нужное).

Контрольное взвешивание готовой продукции на завтраке 1, 2а, 2б, 3, 4 классы, стоимость завтрака 70,38 руб.)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Котлета мясная рубленая	90	90	0
2	Рис отварной	150	150	0
3	Кисель витаминизированный	200	200	0
4	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	0
5	Пшеничный	30	30	0

Контрольное взвешивание готовой продукции на обеде 1, 2а, 2б, 3, 4 классы, стоимость обеда 95,00 руб.)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови с растительным маслом	60	60	0
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	200	0
3	Бефстроганов	100	100	0
4	Макароны отварные	150	150	0
5	Сокодержательный напиток	200	200	0
6	Хлеб ржано-пшеничный	45	45	0

Выводы:

1. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствует объёмам, заявленным в меню (подчеркнуть нужное).
2. Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается (подчеркнуть нужное): пищеблок \times °С, склад пищевых продуктов - 15°С
3. Качество питания: при дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки/не достаточно высоки, качество обработки соответствует/не соответствует предъявляемым требованиям (подчеркнуть нужное).
4. Суточная проба имеется/не имеется за 22.11.23 (срок хранения 48 часов) (подчеркнуть нужное).
5. Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется (подчеркнуть нужное). Проводится ежедневный бракераж готовой продукции комиссией с отметкой в журнале бракеража.
6. Разработано 2-х недельное цикличное меню, согласованное с органами Роспотребнадзора, утверждённое директором школы.
7. Каждодневное меню, вывешенное на стенде в обеденном зале имеется /не имеется (подчеркнуть нужное).
8. Контрольная порция каждого блюда в соответствии с меню в обеденном зале имеется/не имеется (подчеркнуть нужное).
9. Пищеблок обеспечен/не обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами (подчеркнуть нужное).
10. В школьной столовой журналы, установленные санитарными нормами и правилами ведутся /не ведутся (подчеркнуть нужное).
11. Классные руководители обучающихся на завтраки и обеды сопровождают/не сопровождают, присутствуют/не присутствуют при приёме пищи (подчеркнуть нужное).

На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях установленным требованиям соответствует. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам, выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется старшим поваром столовой. Продуктов с просроченным сроком не выявлено.

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Всем обучающимся перед приёмом пищи в столовой, мыть руки с мылом.
2. Классным руководителям продолжить вести работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.
3. Дежурным учителям и обучающимся дежурного класса контролировать соблюдение санитарных правил, поведение в столовой, следить за тем, чтобы обучающиеся не выносили из столовой хлеб и прочие продукты.

Члены комиссии:

О.А. Туркина с.п.
А.А. Волкова Т.А.
М.А. Семенова М.А.
Т.А. Богомолова Е.А.