

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой Школы №3

Дата проверки: 15.01.2024г.

Время проверки: 09.15; 10.15. 13.15

Состав комиссии:

1. Чурилина С.А. – заместитель директора школы по УВР
2. Назарова А.В. – фельдшер школы
3. Глебова Ю.Е. – родительница
4. Лосева Е.К. – 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, 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 71,82 руб.)

| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|--------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 | Макароны отварные | 250 | 250 | 0 |
| 2 | Сосиски отварные | 100 | 100 | 0 |
| 3 | Сокодержательный напиток | 200 | 200 | 0 |
| 4 | Хлеб ржано-пшеничный | 30 | 30 | 0 |
| 5 | Вафли | 20 | 20 | 0 |

Контрольное взвешивание готовой продукции на обеде 1, 2а, 2б, 3, 4 (500) классы, стоимость обеда 95,00 руб.)

| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|----------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 | Суп рыбный (консервы) | 200 | 200 | 0 |
| 2 | Тефтели мясные | 90 | 90 | 0 |
| 3 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 150 | 0 |
| 4 | Чай | 200 | 200 | 0 |
| 5 | Хлеб пшеничный | 20 | 20 | 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)
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 15.01.2024 (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 и перед входом в столовую имеется /не имеется (подчеркнуть нужное).
8. Контрольная порция каждого блюда в соответствии с меню в обеденном зале имеется/не имеется (подчеркнуть нужное).
9. Пищевлок 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.

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:

А.И. Чуринкина Е.А.
Н.В. Назарова А.В.
М.В. Телова Ж.Е.
Е.В. Лоава Е.К.