

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

КГБОУ «Минусинская школа №8»

Дата проверки: 12.04.2024 (наименование организации)

Время проверки: 12.00

Состав комиссии:

родительский комитет: Анисимов Р.С.

диетсестра: Полкова М.Н.

повар: Анисимов М.А., Чубикова О.Е.

представитель администрации Школы: педагог организатор Таслова

№	Требования	Исполнение (да\нет)	примечание
1	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названий кулинарных изделий	<u>да</u>	
2	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	<u>нет</u>	
3	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажные полотенце)	<u>да</u>	
4	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), наличие ювелирных украшений, часов во время работы	<u>да</u> <u>нет</u>	
5	Бракераж приготовленных блюд	<u>да</u>	
6	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи	<u>да</u>	
7	Обнаруживаются ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	<u>нет</u>	
8	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню	<u>нет</u>	
9	Соответствие качества готовых блюд органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.	<u>соответствует</u>	
10	Нравится ли детям приготовленная пища, <u>все съедают</u> или значительная часть блюд идет в пищевые отходы	<u>да</u>	

11	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом	да	
12	Организация дежурства по столовой	да	
13	Другие замечания		

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

№	Наименование блюда	Контрольное взвешивание готовой продукции.		
		Фактический выход (гр.)	Выход по меню (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	кури с картошкой и картофелем	0,267гр	0,267гр	—
2	котлета тушеная в соусе и картошка	0,196гр	0,195гр	+ 1гр
3	салат из моркови и фасоли	0,100гр	0,100	—
4	Каша гречневая	0,180	0,180	—

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

соответствует заявленному меню

- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии: Часлова Л. Н. Часов-Антосин Р. С.

Доякова М. Н.
Анненкова М. А.
Новикова О. В.