

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**КГБОУ «Минусинская школа №8»**

(наименование организации)

Дата проверки: 14.05.24

Время проверки: 12.30

Состав комиссии:

родительский комитет: Анатолий Р.С.

диетсестра: Анна М.М.

повар: Анна М.М. Новикова О.В.

представитель администрации Школы: Ирина - ермакова. Часлова Л.Н.

№	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	да	
2	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	нет	
3	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажные полотенце)	да	
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	да нет	
5	Бракераж приготовленных блюд	да	
6	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи	да	
7	Обнаруживаются ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет	
8	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню	нет	
9	Соответствие качества готовых блюд органолептическим показателям (запах, вкус, <u>горячее</u> (холодное) и т.д.	соответствует	
10	Нравится ли детям приготовленная пища, <u>все съедают</u> или значительная часть блюд идет в пищевые отходы	да	

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	салат из свеклы	0,062 гр	0,060 гр	+2 гр
2	суп картофель с фрикаделькой	0,220 гр	0,220 гр	—
3	рогала закуска в майонезе соус	0,120 гр	0,120 гр	—
4	картофель пюре	0,150 гр	0,150 гр	—

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

соответствуют

- 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: педагог-организатор Чарлова И.Н. Чарлова И.Н.  
 Председатель Антоненко Р.С. Антоненко Р.С.  
 Администрация Антоненко М.А. Антоненко М.А.  
 пед. Невинова О.Б. Невинова О.Б.