

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

(наименование организации)

Дата проверки: 27.02.22г.

Время проверки: 12.00

Состав комиссии:

родительский комитет: Ожарьникова Р. В.

диетсестра: Ремашенко Л. В.

шеф-повар: Андреева Т. А., Новикова О. К.

представитель администрации Школы: Чаглова Л. Н., педагог - организ.

№	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	соблюдается личная гигиена персонала	
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, горячее (холодное) и т.д.	соответствует органолептическим показателям	
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	нет	
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	Раскаленный "Ленинградский"	263 гр	261 гр	+ 2 гр
2	Салат "Летний"	100 гр	100 гр	—
3	Макаронное блюдо	150 гр	150 гр	—
4	Компот из фруктов	103 гр	100 гр	+ 3 гр

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

Объем на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует объемам заявленным в 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:

*руководитель комиссии Орловский Р. В.
члены комиссии Чухлова Н. Н.*

Члены комиссии:

*Инженер В. В. Волынецов повар Новикова Л. П.
шеф повар Д. М. Шенякина*