

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

Дата проверки: 13.09.22г (наименование организации)

Время проверки: 12.30 часов

Состав комиссии:

родительский комитет: Охальникова Р.В.

диетсестра: Ромашенко Л.В.

повар: Анисимова Т.А. Новикова О.В.

представитель администрации Школы:

№	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)	есть	
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 столовой	
5	Бракераж приготовленных блюд		
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.	да	
10	Нравится ли детям приготовленная пища, все съедают или значительная часть блюд идет в пищевые отходы	все съедают	



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	Осушенный соевый	120 гр	120 гр	—
2	Борщи с капустой и картофелем со сметаной	313 гр	311 гр	+ 2 гр
3	Котлетное куриное в соусе	100/50 гр	100/50 гр	—
4	Макаронное отварное с овощами	180 гр	180 гр	—

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

Объём на выходе готовых блюд соответствует своему заявленному 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:

Члены комиссии:

Ромашенко ЛВ  
 Анисимова ТА МЛ  
 Невикова ОВ  
 педагог-организатор Часлова МЛ  
 Ожиданова Р.Е. - зам. рук. комиссии