

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

Дата проверки: 9.12.2022г (наименование организации)

Время проверки: 12.30

Состав комиссии:
 родительский комитет: Васильева Р.В.
 диетсестра: Ромашенко Л.В.
 повар: Анисимова М.А., Новикова О.К.
 представитель администрации Школы: Часова И.И.

| № | 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 | |
| 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 | |
| 10 | Нравится ли детям приготовленная пища, все съедают 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 | Рассольник специальный | 252 гр | 250 гр | +2 гр |
| 2 | Биточки мясные | 100 гр | 100 гр | — |
| 3 | Макаронный сметанный | 180 гр | 180 гр | — |
| 4 | Чай с сахаром | 200 гр | 200 гр | — |

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

объемы готовых блюд соответствуют заявленным

- 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:

Ожальникова Р.Е. - председатель орг. комитета (подпись)
 Анисимова МА (подпись) Чижова ЛН (подпись)
 Новикова ОК (подпись)
 Решаева ЛВ (подпись)