

# АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 21.12.2022

Время проверки: 13.10

Состав комиссии:

Басенкина Л.В. - зам. директора по ВР

Басенкова Е.В. - зам. директора

Игнатова Н.В. - председатель родительского

В соответствии с планом работы общественной комиссией по контролю за качеством питания 21.12.2022 была проведена проверка столовой.

### План проверки:

1. Соответствие двухнедельного меню
2. Выход готовой продукции
3. Соответствие количества питающихся заявке в журнале учета питания.
4. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- 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
- Контрольное блюдо в наличии/отсутствует
- Количество порций в заявке на питание и журнале учета соответствует/не соответствует. (разница:                     )

### Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Борщ из св. капусты	200	200	—
2	Рис отварной	150	150	—
3	Угнетенные отварные	90	90	—



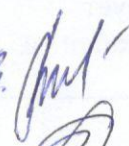
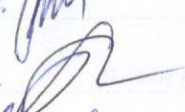
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на прием пищи.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

С целью улучшения качества питания  
нашнее руководство планирует осуществлять  
мониторинг удовлетворенности учащихся  
питанием.  
Следует за санитарными  
состоянием столовой, кухни и  
специнвентаря.

**Члены комиссии:**

Пасечникова А.В.   
Посенинова С.М.   
Зинина Н.В. 