

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 20.10.2022 г.

Время проверки: 10.30

Состав комиссии:

Васильева А.В. зам. директора по ВР
Васильева А.В. зам. директора по учебно-воспитательной работе
Васильева А.В. зам. директора по административной работе
Член родительского комитета г-жа Давыдова В.С.

В соответствии с планом работы общественной комиссией по контролю за качеством питания 20.10.2022 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	Пирог с соусом	80/50	80/50	—
2	Вареники мясные	60	60	—
3	Макароны отварные	150	150	—

- 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:

Замечания: бракеражники Селиванова Н.М.
рекомендуют ввести контроль за
состоянием тары структурным, т.е. все все работникам
имеется ответственность, на основании пергаментки при
раздаче.
Внести контроль за приготовлением пищи,
проверять качество продуктов при приеме
каждых блюд, следить за качеством приготовления.

Члены комиссии:

Ткаченко Л.В. *Л.В.*
Филиппова Н.Н. *Н.Н.*
Ткачкова С.М. *С.М.*
Фаворит А.Т. *А.Т.*