

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 20.03.2023

Время проверки: 13.10

Состав комиссии:

Богданова Л.В. - зам. директора по ВР

Павлова С.М. - зам. директора

Варшавский А.А. - представитель народного контроля

Давыдов А.П. - член народного контроля 59

В соответствии с планом работы общественной комиссии по контролю за качеством питания 20.03.2023 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 приоорв 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	Щи из св. овощей	60гр	60гр	—
2	Суп картофельный с рисом	200гр	200гр	—
3	Котлета куриная	90гр	85-95гр	10гр
4	Шоколадное сдобное	150гр	150гр	—

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

В руководстве проверки было введено условие: если осталось более 10% от нормы с общей разницей в сумме $\neq 10$ руб.

- 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:

Фактирование температуры пищи
не проводится.
Рассмотреть вопрос о покупке более надежных
максимизаторов.

Члены комиссии:

Павлов А.М.

Павлов С.М.

Павлов Н.А.

Павлов А.Р.

Павлов
Павлов
Павлов
Павлов