

АКТ проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 10.09.2023г.

Время проверки: 9.40

Состав комиссии:

Председатель И.В. - зам. директора
Председатель С.А. - зам. директора
Члены комиссии И.В. - представитель родительского комитета
Председатель И.В. - представитель родительского комитета
Члены комиссии И.В. - представитель родительского комитета

В соответствии с планом работы общественной комиссии по контролю за качеством питания 10.09.2023г. 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 исправно/
- 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	<u>Вареное картофельное пюре</u>	<u>260 гр</u>	<u>260 гр</u>	<u>—</u>
2	<u>Грибы с сыром</u>	<u>35 гр</u>	<u>35 гр</u>	<u>—</u>

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

В журнале учета приготовления пищи не все блюда отмечены. Также имеется немало отходов готовой пищи, своевременно утилизированной.

- 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:

При разраб. менюевой программы не все работники кухни имеют доступ к программе. Все данные в программе являются секретом.

Не всегда своевременно убирается грязное место.

Члены комиссии:

Павлова Л.М. [подпись]
Павлова С.М. [подпись]
Павлова Н.Н. [подпись]
Павлова А.В. [подпись]