

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МАОУ «Голышмановская СОШ №4»

Дата проверки: 15.12.2023г.

Состав комиссии: 1. Угрюмова Екатерина Андреевна - социальный педагог
2. Ефременко Светлана Николаевна – учитель биологии и географии
3. Брагина Юлия Сергеевна – родитель учащихся школы

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается, работники находятся в масках, перчатках.
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов из нержавеющей стали соответствует норме
- Использование столовых приборов из нержавеющей стали соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Чистота и исправность раковин для мытья рук и полотенецсушителей, наличие мыла соответствует норме, имеется антисептик для обработки рук.

Контрольное взвешивание готовой продукции:


№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр)	Фактический выход(гр)	Разница при взвешивании (гр.)
	Овощи консервированные без уксуса(огурцы)	100	100	10гр
	Суп гороховый с мясом и гречками ржаными	280	290	
	Биточки рыбные	100	100	7 гр
	Пюре картофельное	180	173	
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	
	Хлеб Белгородский	70	70	

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке не соответствуют объемам, заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима - соблюдается
- Качество питания – съели более половины
- Суточная проба имеется
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний по проверке нет

Члены комиссии:

Брагина Ю.С. / 

Угрюмова Е.А. / 

Ефременко С.Н. / 