

АКТ

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

Дата проверки: 17.01.2024г.

Состав комиссии: 1. Угрюмова Екатерина Андреевна - социальный педагог
2. Ефременко Светлана Николаевна – учитель биологии и географии
3. Ледеяева Екатерина Александровна – 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 полотенцесушителей, наличие мыла соответствует норме, имеется антисептик для обработки рук.

Контрольное взвешивание готовой продукции:

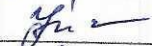
№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр)	Фактический выход(гр)	Разница при взвешивании (гр.)
	Уха рыбацкая	300	300	
	Мясо тушеное с картофелем	250	250	
	Сок овощной или томатный или из кисло сладких ягод без сахара	200		
	Хлеб пшеничный	60		
	Хлеб Белгородский	60		

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке не совпадают (в одном из блюд было меньше в другом больше) объемам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима - соблюдается
- Качество питания – съели более половины
- Суточная проба имеется
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровожают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний по проверке нет

Члены комиссии:

Ледеяева Е.А. / 

Угрюмова Е.А./ 

Ефременко С.Н./ 