

## АКТ

### Проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Короленковская ООШ им.Бобкова А.И.

Дата проверки: 08.09.2023

Время проверки: 12:35-12:45 (обед 2-9 классы)

#### Состав комиссии:

1. Оконникова О.В. – учитель, член родительского комитета
2. Наймушина Т.И. –воспитатель, председатель родительского комитета
3. Щербаков Д.И. – директор школы

#### В результате осмотра пищеблока и взвешивания блюд установлено:

1. Технологическое и холодильное оборудование – исправно.
2. Нарушений на пищеблоке не выявлено.
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (белые халаты, косынки, маски, перчатки) соблюдается.
4. Нарушений в зале столовой не выявлено.
5. Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
6. Меню соответствует примерному меню.
7. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

#### Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-9 классы)

| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|--------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1     | Рассольник         | 250                 | 250                     | 0                             |
| 2     | Рис отварной       | 200                 | 200                     | 0                             |
| 3     | Компот из яблок    | 200                 | 200                     | 0                             |
| 4     | Хлеб ржаной        | 60                  | 60                      | 0                             |
| 5     | Хлеб пшеничный     | 80                  | 80                      | 0                             |
| 6     | Котлета рыбная     | 100                 | 100                     |                               |
| 7     | Подлив             | 30                  | 30                      | 0                             |

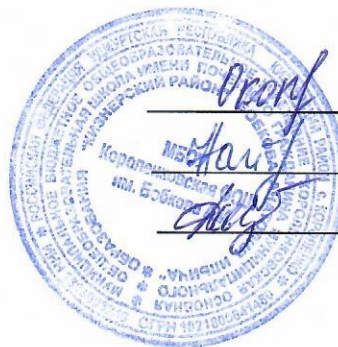
#### Контрольное взвешивание готовой продукции (обед детский сад)

| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|--------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1     | Суп с клецками     | 150/250             | 150/250                 | 0                             |
| 2     | Рыбные котлеты     | 70                  | 70                      | 0                             |
| 3     | Компот из яблок    | 150/200             | 150/200                 | 0                             |
| 4     | Хлеб ржаной        | 30/40               | 30/40                   | 0                             |
| 5     | Хлеб пшеничный     | 20/30               | 20/30                   | 0                             |
| 6     | Подлив             | 30                  | 30                      | 0                             |
| 7     | Пюре картофельное  | 150                 | 150                     | 0                             |

1. Объемы на выходе соответствуют объемам, заявленным в меню;
2. Соблюдается температурный режим: пищеблок - 25°С, склад пищевых продуктов - 20° С;
3. Качество питания: при дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
4. Суточная проба имеется (за 30.11.2022, 01.012.2022 – срок хранения 48 часов);
5. Бракеражный журнал готовой продукции имеется. Проводится ежедневный бракераж готовой продукции комиссией с отметкой в журнале бракеража;
6. Разработано 2-х недельное примерное меню, согласованное с органами Роспотребнадзора, утвержденное директором школы;
7. Имеется ежедневное меню, которое находится на видном месте в обеденном зале;
8. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами;
9. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам, выпуск готовой продукции и качество закупаемых продуктов питания контролируется поваром столовой. Продуктов с просроченным сроком не выявлено. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами;
10. Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак и обед, присутствуют на приеме пищи;
11. На момент проверки обедало 15 обучающихся 1-9 классов.

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.
2. Классным руководителям продолжить вести работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.
3. Дежурным учителям усилить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой.



Члены комиссии:

Оконникова О.В.

Наймушина Т.И.

Щербаков Д.И.