

**АКТ****Проверки организации питания в школьной столовой****МБОУ Короленковская ООШ им.Бобкова А.И.****Дата проверки: 22.02.2024****Время проверки: 11:35-12:45 (обед 2-9 классы)****Состав комиссии:**

1. Оконникова О.В. – учитель, председатель родительского комитета
2. Наймушина Т.И. –воспитатель, член 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 2-9 классы)**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Рассольник	250	250	0
2	Рыбные котлеты	100	100	0
3	Компот из сухофруктов	200	200	0
4	Хлеб ржаной	60	60	0
5	Хлеб пшеничный	80	80	0
6	Рис	200	200	0
7	Соус томатный	30	30	0

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

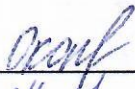
№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с макаронными изделиями	150/250	150/250	0
2	Рыбные котлеты	70	70	0
3	Компот из смеси сухофруктов	150/200	150/200	0
4	Хлеб пшеничный	20/30	20/30	0
5	Хлеб ржаной	30/40	30/40	0
6	Рис	150	150	0
7	Соус томатный	30	30	0

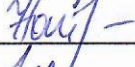
1. Объемы на выходе соответствуют объемам, заявленным в меню;
2. Соблюдается температурный режим: пищеблок - 25°C, склад пищевых продуктов - 20° С;
3. Качество питания: при дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
4. Суточная проба имеется (за 21.02.2024, 22.02.2024 – 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 завозимых 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 2-9 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.