

## АКТ

### Проверки организации питания в школьной столовой МБОУ Короленковская ООШ им.Бобкова А.И.

Дата проверки: 26.01.2024

Время проверки: 11:30-11:50 (обед 2-9 классы)

#### Состав комиссии:

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

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

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно.
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (белые халаты, косынки, маски, перчатки) соблюдается.
- Нарушений в зале столовой не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- 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	Борщ	250	250	0
2	Макароны	200	200	0
3	Чай	200	200	0
4	Хлеб ржаной	60	60	0
5	Хлеб пшеничный	80	80	0
6	Котлеты	100	100	
7	Соус томатный	30	30	0
8	Нарезка из соленых огурцов	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 гороховый	150/250	150/250	0
2	Каша гречневая	150	150	0
3	Компот из смеси сухофруктов	150/200	150/200	0




4	Хлеб ржаной	30/40	30/40	0
5	Хлеб пшеничный	20/30	20/30	0
6	Котлеты	70	70	
7	Соус томатный	30	30	0

- Объемы на выходе соответствуют объемам, заявленным в меню;
- Соблюдается температурный режим: пищеблок - 25С, склад пищевых продуктов - 20 С;
- Качество питания: при дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
- Суточная проба имеется (за 25.01.2024, 26.01.2024– срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется. Проводится ежедневный бракераж готовой продукции комиссией с отметкой в журнале бракеража;
- Разработано 2-х недельное примерное меню, согласованное с органами Роспотребнадзора, утвержденное директором школы;
- Имеется ежедневное меню, которое находится на видном месте в обеденном зале;
- Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами;
- 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;
- Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак и обед, присутствуют на приеме пищи;
- На момент проверки обедало 15 обучающихся 2-9 классов.

Замечания и рекомендации по проверке:

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

Члены комиссии:

 Оконникова О.В.  
 Наймушина Т.И.  
 Щербаков Д.И.