

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ «СОШ № 5 им. И.Д. Черныховского» по месту ведения образовательной деятельности г. Черныховск ул. Горького, 2

(наименование организации)

Дата проверки: 28.11.2024 г.

Время проверки: с 09 часов 50 минут до 10 часов 30 минут

Состав комиссии:

Ятченя Л.В., заместитель директора, Путятин С.Г., ответственная за питание,

Быкова Оксана Сергеевна, член родительского комитета (от начальной школы),

Афонина Анастасия Кестутовна, член родительского комитета (от основной школы)

Пономарева Алёна Александровна, член родительского комитета (от основной школы)

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

Завтрак

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из сырых овощей	60	60	
	Котлета домашняя с соусом сметано-томатным	90	90	
	Макароны отварные с маслом	150	150	
2	Чай заварной с сахаром и лимоном	200	200	
3	Хлеб пшеничный	20	20	

Обед


№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Винегрет овощной	60	60	
2	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной на бульоне	200	200	
3	Плов с курицей	200	200	
4	Компот из ягод замороженных	200	200	
5	Хлеб пшеничный	20	20	
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 26.11.24, 27.11.2024) (срок хранения 72 часа)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак и обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

По результатам проверки комиссия установила, что санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам; все сотрудники пищеблока в униформе и перчатках. Выход блюд соответствует норме. Имеются суточные пробы. Результаты ежедневных проб фиксируются в бракеражном журнале. Ответственный за питание обучающихся следит за организацией питания в школе, приготовлением готовой пищи, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

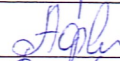
Члены комиссии:



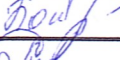
Л.В. Ятченя




О.С. Быкова



А.К. Афонина



А.А. Пономарева



С.Г. Путятина

Документ подписан электронной подписью

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5 ИМЕНИ ДВАЖДЫ
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ИВАНА ДАНИЛОВИЧА ЧЕРНЯХОВСКОГО"
26565785CED1C2377FAEB0B25F85E6DA