

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой в
МАОУ «Свободненская СОШ»

Дата проверки: 18.02.2025 года

Время проверки 11.20 — 11.40

Состав комиссии:

Документ подписан электронной подписью
Самылкина Елена Ивановна
директор

00DBB646C9F01896E6A778C32D429FF049
Срок действия с 01.07.2024 до 24.09.2025

Борисова Валентина Михайловна, бухгалтер, ответственная за питание
Мирошниченко Е.М., зам. директора по УВР, ответственная за питание
Петерс Светлана Александровна, член родительского комитета
Попова Виолетта Юрьевна, член родительского комитета

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
- ✓ Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток — соответствует/не соответствует норме
- ✓ Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню соответствует/не соответствует
- ✓ Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся соответствуют/не соответствуют
- ✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд, с учетом вкусовых предпочтений детей, по результатам выборочного опроса детей (с согласия их родителей, законных представителей) - Да/нет
- ✓ Объем на выходе готовых блюд соответствует/не соответствует объемам, заявленным в меню

Контрольное взвешивание готовой продукции
Завтрак

№	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Котлета мясная, запеченная в соусе 1/90 подгарнировка из свежей капусты 1/30	90/30	90/30	0
2	Каша гречневая с маслом	150	150	0
3	Хлеб пшеничный	30	30	0
4	Чай заварной с сахаром	200	200	0

Обед

№	Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход	Разница при взвешивании
1	Салат Осенний	60	60	0
2	Суп картофельный с вермишелью на бульоне	200	200	0
3	Рагу овощное с мясом	200	100	0
4	Напиток из шиповника	180	180	0
5	Хлеб пшеничный	30	30	0
7	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	0

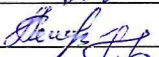
- ✓ Соблюдение температурного режима – соблюдается / не соблюдается
- ✓ Бракеражный журнал готовой продукции – имеется / не имеется
- ✓ Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед
- ✓ Качество питания – много блюд осталось не тронутым / съели более половины / съели все / примерный процент несъеденного 3%

Выводы и предложения:

Нарушений не выявлено.

Санитарно-гигиенические требования соблюдаются в полном объеме. Выход блюд соответствует норме. Имеются суточные пробы. Результаты ежедневных проб фиксируются в бракеражном журнале.

Члены комиссии:

	Борисова В.М.
	Мирошниченко Е.М.
	Петерс С.А.
	Попова В.Ю.