

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

Дата проверки: 15.11.2024 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
Климович Юлия Викторовна, член родительского комитета
Гоголева Галина Викторовна, 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	Запеканка творожная золотистая	200	200	0
2	Фрукты свежие	150	150	0
3	Чай заварной с шиповником	200	200	0

Обед

№	Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход	Разница при взвешивании
1	Салат из моркови с маслом	100	100	0
2	Суп с клецками на бульоне	250	250	0
3	Тефтеля мясная с соусом томатным	100	100	0
4	Картофель отварной с маслом	180	180	0
5	Компот из яблок	180	180	0
6	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	20/20	0

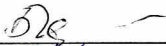
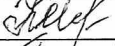
- ✓ Соблюдение температурного режима – соблюдается / не соблюдается
- ✓ Бракеражный журнал готовой продукции – имеется / не имеется
- ✓ Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед

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.
 _____	Климович Ю. В.
 _____	Гоголева Г. В.