

Акт № 3

проверки организации питания в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 11»

Дата проверки: 15.10.2024г.

Цель проверки: проверить качество приготовления школьных обедов, организация работы столовой, ведение документации.

Формы проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала;
2. Проверка качества готовой продукции, условий и сроков ее реализации, технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции.

Члены бракеражной комиссии:

Чернышова А.К. – зам. директора по ВР

Сорокина И.И. - социальный педагог

Осадчук Н.Б. – школьный фельдшер

Насибуллина К.В. - повар – бригадир

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено:

- технологическое и холодильное оборудование исправно;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда), нарушений не выявлено;
- тарелки чистые, без сколов;
- фактическое меню соответствует примерному;
- температурный режим соблюдается;
- суточная проба имеется;
- отмечено, что блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами;
- выход блюд;

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)
1	Салат из свежих помидоров	60	60/65/62/59/58
2	Борщ с капустой и картофелем	200	213/205/197/194/202
3	Плов	200	205/214/209/207/204
4	Компот из свежих плодов(яблоки)	200	200/194/204/200/196
5	Хлеб пшеничный, столовый	40	35/42/38/40/45

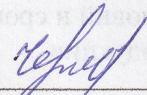
- После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции;
- Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено;
- Проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Нарушений не выявлено;
- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПин 2,3/2.4.3590-20.

Выводы и предложения:

1. постоянно проверять качество готовой продукции, условия и сроки ее реализации, технологию приготовления пищи, нормы раздачи готовой продукции;
2. провести анкетирование среди родителей и детей по вопросам организации питания в МОАУ «СОШ № 11»;
3. на классных часах провести с обучающимися беседы о правильном питании.


Члены комиссии:

Заместитель директора по
ВР МОАУ «СОШ №11»:


/подпись/


А.К. Чернышова

Социальный педагог
МОАУ «СОШ № 11»:


/подпись/

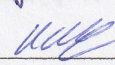
И.И. Сорокина

Повар-бригадир
ООО «КШП «Подросток»:


/подпись/

К.В. Насибуллина

Фельдшер
МОАУ «СОШ № 11»:


/подпись/

Н.Б. Осадчук

№	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)
1	Салат из свежих помидоров	60	50
2	Вареное картофельное пюре	200	210
3	Плов	200	200
4	Компот из свежих яблок (ягоды)	200	200
5	Хлеб пшеничный, столовый	40	35