

АКТ
Проверки школьной столовой с/п «Кыновская СОШ № 65»

18.01.23 г.

Задачи проверки столовой родительским комитетом:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
5. Контроль за организацией обработки и кварцевания столовой

Настоящий акт составлен в присутствии:

Салимова Светлана Степановна – заместитель директора по УВР

Мельчакова Наталья Александровна - член родительского комитета,

Пелихосовой Светланы Александровны- повара столовой.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 18 января 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 18.01.2023 г. 1-4 класс

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Тефтели рыбные в соусе	100	8,70	5,30	9,60	121,00	36,10
2	Пюре картофельное	150	3,15	6,60	16,35	138,00	26,40
3	Хлеб пшеничный	30	3,80	0,40	24,67	117,50	3,00
4	Компот из фруктов витаминизированный	200	0,50	0,00	27,00	110,00	15,00
5	Горошек	60	1,80	0,29	4,38	34,80	11,26




2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками. При раздаче пищи весь персонал в масках и перчатках.

4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

5. Комиссия посетила помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
8. Проверили внешний вид работников пищеблока. Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.
9. В пищеблоке имеются графики проветривания и кварцевания, все выполняется строго по графику в соответствии с нормами и требованием СанПиНа.

Члены комиссии:

 С.С.Салимова
 С.А. Пелихосова
 Н.А. Мельчакова