

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

20.12.22 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 20 декабря 2022 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 20.12.2022 г. 1-4 класс

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Котлета из курицы	90	13,5	9,64	8,36	169,71	38
2	Макаронны отварные с маслом	150	3,15	6,6	16,35	138	14
3	Свежий огурец	60	0,48	0,06	1,5	8,4	10,32
4	Компот из с/ф	200	0,5	0	27	110	14
5	Хлеб пшеничный	30	3,8	0,4	24,67	117,5	2,2

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 персонал все в масках, 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.

Выводы и предложения: 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