

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

19.02.2024 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:

Смирновой О.М., секретаря школы
Сутыгина С.А., члена родительского комитета,
Катаева Н.В., члена родительского комитета
Пелихосовой С.А., повара столовой.

Мы, ниже подписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 19 января 2024 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 19.02.2024 г. 1-4 класс

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1.	Каша гречневая	200	8,92	7,68	32,2	283,00	36,72
2	Чай с сахаром	200	0,10	0,0	15,00	60,00	18,88
3	Хлеб пшеничный	35	2,6	0,20	1,27	82	6,29
4	Фрукты	100	0,4	0,4	10,4	45	34,37

Меню на 19.01.2024 г. ОВЗ (1-4 классы)

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1.	Каша гречневая	200	8,92	7,68	32,2	283,00	36,72
2	Чай с сахаром	200	0,10	0,0	15,00	60,00	18,88
3	Хлеб пшеничный	35	2,6	0,20	1,27	82	6,29
4	Фрукты	100	0,4	0,4	10,4	45	34,37
5	Булочка домашняя	50	3,75	6,5	30,17	194,2	17,46
6	Кисель ягодный	200	0	0	15	154	18,88

2. Отмечено, что 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.

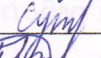
8. Проверили внешний вид работников пищеблока. Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.


9. В пищеблоке имеются графики проветривания и кварцевания, все выполняется строго по графику в соответствии с нормами и требованием СанПина.

Члены комиссии:









О.М.Смирнова

С.А.Пелихосова

С.А.Сутыгина

Н.В.Катаева