

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

19.12.2024 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  
Брезгиной Е.В., члена родительского комитета,  
Рудометовой Е.С., члена родительского комитета  
Пелихосовой С.А., повара столовой.

Мы, ниже подписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 19 декабря 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 19.12.2024 г. 5-11 класс

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Сыр порционный	30	7	8,9	0	107,5	16,26
2	Каша Дружба	200	5,2	6,6	18,8	190,6	36,07
3	Хлеб пшеничный	35	2,28	0,2	14,76	70,2	6,29
4	Пирожок с мясом и рисом	60	10,01	9,1	28,81	236,87	23,08
5	Сок фруктовый	200	1	20,2	3,8	86	26,23

2. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 19.12.2024 г. 5-11 класс с ОБЗ

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Сыр порционный	30	7	8,9	0	107,5	16,26
2	Каша Дружба	200	5,2	6,6	18,8	190,6	36,07
3	Хлеб пшеничный	35	2,28	0,2	14,76	70,2	6,29
4	Пирожок с мясом и рисом	60	10,01	9,1	28,81	236,87	23,08
5	Сок фруктовый	200	1	20,2	3,8	86	26,23

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

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

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

4. Комиссия посетила помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.




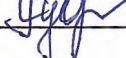
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

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

8. 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  
Е.В.Брезгина  
Е.С.Рудометова