

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

20.03.2024 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  
Московчук М.В., члена родительского комитета,  
Аристовой В.П., члена родительского комитета  
Пелихосовой С.А., повара столовой.

Мы, ниже подписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 20 марта 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 20.03.2024 г. 1-4 класс

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Каша пшеничная с маслом	200	8,48	768	26,9	251,6	44,86
2	Какао с молоком	200	3,3	2,9	13,8	94	18,88
3	Шанежка наливная	70	3,8	3,4	20,9	130	26,23
4	Хлеб пшеничный	35	2,6	0,2	17,2	82	6,29

Меню на 20.03.2024 г. ОВЗ (1-4 классы)

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Каша пшеничная с маслом	200	8,48	768	26,9	251,6	44,86
2	Какао с молоком	200	3,3	2,9	13,8	94	18,88
3	Шанежка наливная	70	3,8	3,4	20,9	130	26,23
4	Хлеб пшеничный	35	2,6	0,2	17,2	82	6,29
5	Пирожок с мясом и рисом	60	10,1	9,1	28,81	236,87	23,08
6	Напиток из шиповника	200	0,7	0,3	22,8	97	13,26

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

М.В.Московчук

В.П.Аристова