

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

19.05.2025 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
Гуляева А.Л., члена родительского комитета,
Брезгина Е..В. члена родительского комитета
Пелихосовой С.А., повара столовой.

Мы, ниже подписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 19 мая 2025 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 19.05.2025 г. 1-4 класс

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Каша гречневая	200	8,92	7,68	32,2	283	38,63
2	Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60	19,86
3	Хлеб пшеничный	35	2,6	0,2	17,2	82	6,62
4	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	10,4	45	36,16

Меню на 19.05.2025 г. ОВЗ (1-4 классы)

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Каша гречневая	200	8,92	7,68	32,2	283	38,63
2	Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60	19,86
3	Хлеб пшеничный	35	2,6	0,2	17,2	82	6,62
4	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	10,4	45	36,16
5	Пирожок	60	4,32	5,17	2,29	152,67	12,29
6	Кисель	200	0	4	15	154	19,86

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
А.Л.Гуляева
Е.В.Брезгина