

# АКТ

## Проверки школьной столовой с/п Рассоленковская СОШ.

20.01.23г

**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:

Петрова Наталья Владимировна - завхоза школы

Балдина Галина Рашитовна - член родительского комитета.

Потапова Ирина Вячеславовна - повара столовой.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 20 января 2023 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 20.01.2022г 1-4 класс.

№	Меню	Выход гр.	Белки	жиры	углеводы	калорийность	цена
1	Салат витаминный	100	1,14	10,14	11,54	141,94	11,13
2	Рассольник домашний	250	5,03	11,3	32,38	149,6	38,6
3	Пирог с рисом и яйцом	100	4,54	3,89	28,9	169,3	30,36
4	Хлеб белый пшеничный	50	4,56	0,48	29,52	141	5,0
5	Компот из сухофруктов	200	1	0	28	114	6,67
	ИТОГО						91,76
	Мандарины	159					31,8

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:

 Н.В. Петрова  
 Г.Р. Балдина  
 И.В. Потапова