

**АКТ**  
**Проверки школьной столовой с/п Рассоленковская СОШ.**

22.11.22г

**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 22 ноября 2022года 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 22.11.2022г 1-4 класс.

№	Меню	Выход гр.	Белки	жиры	углеводы	калорийность	цена
1	Суп молочный рисовый	200	4,94	6,06	18,62	148,54	16,0
2	Греча отварная	150	8,73	5,43	20,00	263,80	12,07
3	Бифштекс с яйцом , соус томатный	110	21,85	11,00	16,04	239,63	45,50
4	Хлеб белый пшеничный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	3,0
5	Кисель	200	1		29	116	7,50

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.

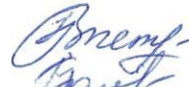


7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

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