

АКТ

Проверки школьной столовой с/п Рассоленковская СОШ.

19.04.23г

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 19.04.2023г 1-4 класс.

№	Меню	Выход гр.	Белки	жиры	углеводы	калорийность	цена
1	Борщ с курой	250	1,96	6,66	10,81	111,1	38,6
2	Плов с мясом	200	37,2	45,33	41,05	747,09	45,68
3	Хлеб белый пшеничный	50	4,56	0,48	29,52	141	5,0
4	Кофейный напиток со сгущ. молоком	200	2	2	26	132	21,4
5	Печенье	60					14,4
6	Сок в инд. упаковке	200					21,87
	ИТОГО						128,03

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.

Сок выдается в конце дня индивидуально каждому в руки.

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

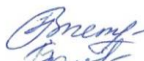


7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

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