

АКТ
Проверки школьной столовой с/п Рассоленковская СОШ.

17.10.24г

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 17 октября 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 17.10.2024г 1-4 класс.

№	Меню	Выход гр.	Белки	жиры	углеводы	калорийность	цена
1	Суп картофельный с крупой и тушеным мясом	250	6,67	7,16	21,98	177,98	22,77
2	Котлета мясная	100	10,6	11,72	5,74	176,75	37,82
3	Пюре картофельное	150	3,19	6,06	23,29	160,45	12,67
4	Хлеб белый пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	5
5	Кисель	200	1	0	29	116	18
	ИТОГО	760	25,02	25,42	109,53	772,18	96,26

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 провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность, соответствие порции на вес.

7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

8. В пищеблоке имеются графики проветривания и кварцевания, все выполняется строго по графику в соответствии с нормами и требованием СанПиНа.

Председатель комиссии Балдина Г.Р. Балдина

Члены комиссии : Ткач А.Н. Ткач

Гребенкина О.П. Гребенкина

Школа

МБОУ "СОШ № 16 с УИОП" с/п "Рассоленковская СОШ"

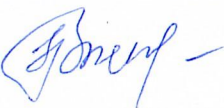
п.Рассоленки

День

17.10.2024

прием пищ	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	калорийнос	Белки	Жиры	Углеводы
			с 1по 4класс						
Завтрак	закуска								
	1 блюдо	70	Суп картофельный с крупой и тушеным конс мясом	200	22,77	177,98	6,67	7,16	21,98
	2 блюдо	189	котлета мясная	100	37,82	176,75	10,6	11,72	5,74
	гарнир	241	Картоф. Пюре	150	12,67	160,45	3,19	6,06	23,29
	сладкое								
	хлеб бел.	480	хлеб пшеничный	60	5,00	141,00	4,56	0,48	29,52
	гор.напиток	274	Кисель	200	18	116	1	0	29
			Итого	710,00	96,26	833,25	29,04	27,23	120,26
			с 1по 4класс ОВЗ						
Завтрак 1	фрукты								
		б/н	печенье	100	31,80	109,80	1,77	1,41	22,50
	гор.напиток	300	Чай с/с	200	4,54	59,89	0	0	14,97
Завтрак 2	закуска								
	1 блюдо	70	Суп картофельный с крупой и тушеным конс мясом	200	22,77	177,98	6,67	7,16	21,98
	2 блюдо	189	котлета мясная	100	37,82	176,75	10,6	11,72	5,74
	гарнир	241	Картоф. Пюре	150	12,67	160,45	3,19	6,06	23,29
	хлеб бел.	480	хлеб пшеничный	60	5,00	141,00	4,56	0,48	29,52
	гор.напиток	274	Кисель	200	18	116	1	0	29
				Итого	710,00	132,60	1045,14	35,66	36,71

Ответственный за питание



Н.В.петрова