

АКТ
Проверки школьной столовой с/п Рассоленковская СОШ.

18.03.25г

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:

Потапова Ирина Вячеславовна – повар столовой, школы

Балдина Галина Рашитовна - член родительского комитета.

Васильева Елена Андреевна - член родительского комитета.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 18 марта 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 : 18.03.2025г 1-4 класс.

№	Меню	Выход гр.	Белки	жиры	углеводы	калорийность	цена
1	Борщ из свежей капусты с курой	250	1,9	6,66	10,81	111,1	36
2	Плов из отварной куры	220	37,2	45,33	41,05	747,09	39,27
3	Хлеб белый пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	8
4	Кофейный напиток со сгущ. молоком	200	2	2	26	132	18
	ИТОГО						101,27


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. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
7. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками. При раздаче пищи персонал все в масках, перчатках.
8. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
9. Комиссия посетила помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
10. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность, соответствие порции на вес.
11. Проверили внешний вид работников пищеблока. В пищеблоке имеются графики проветривания и кварцевания, все выполняется строго по графику в соответствии с нормами и требованием СанПиНа.

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

Члены комиссии :

 Г. Р. Балдина

 Е.А.Васильева

 И.В. Потапова