

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

18.10.23г

**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 18 октября 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 18.10.2022г 1-4 класс.

№	Меню	Выход гр.	Белки	жиры	углеводы	калорийность	цена
1	Суп гороховый с курой	200	3,29	4,08	13,61	104,49	29,89
2	Салат картофельный с квашеной капустой и яйцом	150	1,6	5,26	12,68	102,89	26,8
3	Хлеб белый пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	5
4	Печенье сдобное	44	2,82	7,4	30,14	198,44	13,2
5	Кофейный напиток со сгущ. молоком	200	2	2	26	132	16,87
	ИТОГО						91,76

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