

# АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ "Старосамарская СШ"

(наименование организации)

Дата проверки: 30.01.2025г.

Время проверки: 10ч. 45 мин.

Состав комиссии:

1. Хортаев Ташикур Анатольевич - зам. директора по УР.
2. Жалтошева Айвория Рашидовна - учитель нач. классов
3. Колыгина Эльмира Сулеймановна - председатель родительского комитета.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

### Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Суп овощной на бульоне</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>нет</u>
2	<u>Тертые детские тушаные с овощами (карт)</u>	<u>90</u>	<u>90</u>	<u>нет</u>
3	<u>картофельное пюре</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>нет</u>
4	<u>Желе из клубники</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>нет</u>
5	<u>Ягод пирожные</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>нет</u>
6	<u>Овощи натуральные порционно кукуруза</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>нет</u>
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Объёмы пищи (готовых блюд) на пищеблоке соответствуют нормам, заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели все.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 29.01 и 30.01.2025 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

#### Замечания и рекомендации по проверке:

1. Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся.
2. Классным руководителям не допускать вынос столовой посуды (в частности хлеба) за пределы столовой.
3. Ответственному учителю следить за поведением детей.
4. Питание производить согласно 10 дневному меню.

#### Члены комиссии:

1. Юртаев Т. Р.

2. Камашева А. Р.

3. Волыгина В. Р.