

**АКТ № 1**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ «Гимназии №1».**

Дата проверки: 26.10.2023 г.  
Время проверки: 9.00

**Общественный совет по питанию утвержденный приказом №54-п от 31.08.2023 провела проверку школьной столовой по организации питания учащихся 1х-4 х классов.**

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.)**

**Меню:**

- |                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1. Суп чечевичный 200гр  | с учетом посуды <sup>больше</sup> |
| 2. рис отварной 150гр.   | все соотв-ет                      |
| 3. рыба в дурбане 50гр.  | нормам и                          |
| 4. чай с лимоном 200гр.  | длукн. меню,                      |
| 5. салат из овощей 40гр. |                                   |
| 6. булка                 |                                   |
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Все блюда при взвешивании соответствовали нормам.

Дети с удовольствием ели.  
На момент проверки в столовой находились 1е и 4а классы.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 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. Грубые нарушения хранения ветошей, хранятся без сосудов и дезинфицирующего раствора. Отсутствуют сосуды хранения с маркировкой.
2. Состояние пищеблока не соответствует санитарным нормам.
3. Персонал без перчаток. не
4. В холодильных камерах нарушено товарное соседство, не отсутствует маркировка дат на продуктах питания.
5. Наличие контрольного блюда в соответствии с утвержденным 12 дневным меню на день рейда не соответствует.
6. Нарушены технологические нормы приготовления блюд.

*не нарушено*  
*В холодильнике все продукты*  
*промаркированы и распределены по*  
*разным отсекам. Хранение продуктов*  
*соответствует в соотв-ии с санитарными*  
*нормами.*

Преседатель комиссии

*Н.Б. Курбанов*  
 Курбанов Н.Б

Члены комиссии:

Телекаева Н.П. *Н.П. Телекаева*

Шамхалова З.С. *З.С. Шамхалова*

Загидова С.М. *С.М. Загидова*

Магомедова С.Ч. *С.Ч. Магомедова*

Хамидова З.М. *З.М. Хамидова*