

АКТ №2
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Гимназии №1»

Дата проверки: 21.07.2023г.
Время проверки: 11.00.

Общественный совет по питанию утвержденный приказом №56-п от 27.08.2022 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

на момент проверки в столовой проводилась плановая уборка.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п

	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1.	<i>Суп гороховый с мясом.</i>	200 гр.	330 гр.	<i>с учетом посуды.</i>
2.	<i>Мини пицца</i>	120 гр.	120 гр.	
3.	<i>Компот из черн. см.</i>	200 гр.	200 гр.	
4.	<i>Хлеб</i>	40 гр.	40 гр.	

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

Все блюда при взвешивании соответствовали нормам.

Дети с удовольствием ели.

- 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.

Выявлено при проверке:

1. Грубые нарушения хранения ветошей имеются/ не имеются, хранятся без сосудов и дезинфицирующего раствора. Отсутствуют/присутствуют сосуды хранения с маркировкой.
2. Состояние пищеблока соответствует/не соответствует санитарным нормам.
3. Персонал без перчаток.
4. В холодильных камерах не нарушено товарное соседство, отсутствует/присутствует маркировка дат на продуктах питания.
5. Наличие контрольного блюда в соответствии с утвержденным 12 дневным меню на день рейда соответствует/ не соответствует.
6. Нарушены/не нарушены технологические нормы приготовления блюд.

Грубых нарушений в пищеблоке не обнаружено.

Замечания и рекомендации:

1. Ветоши хранить в дезинфицирующем растворе,
2. Персоналу стеловой обувь с маркировкой.
3. Размещать мясо в дурьках и в 16 лучше шаткое.
4. Сливочное масло обязательно 82% жир-ть.
5. _____

Председатель комиссии



Курбанов Н.Б

Члены комиссии:

Чеэраева П.Г

Шамхалова З.С

Загидова С.М

Телекаева Н.П

Хамидова З.М

