

АКТ № 3

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

Дата проверки: 22.03.24
Время проверки: 11.00

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 гороховый с мясом 200гр
 2. хлеб с мясом 150гр
 3. чай с мякотью 200гр
 4. салат из овощей со св.помид. 50гр (все соотв. норме)
 5. хлеб 40гр
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют /не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Все блюда при взвешивании соответствовали нормам.

Дети еще с аппетитом, правда некоторые держат утку. В холодильнике есть остатки меню от 21.03.24г. Все продукты маркированные, соответствующими.

- 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 без дезинфицирующего раствора / соответствуют требованиям. Отсутствуют / присутствуют сосуды хранения с маркировкой.
 2. Состояние пищеблока соответствует / не соответствует санитарным нормам.
 3. Персонал без перчаток / с перчатками.
 4. В холодильных камерах нарушено / 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 не соответствует / соответствует.
 6. Нарушены /не нарушены технологические нормы приготовления блюд.
7. *Обратите внимание на растит-е масло заменить раст-е масло на наше кулинарное*
8. *В бюджете продавать не жиры, а котлеты с маслом и чаем.*

Преседатель комиссии

Курбанов Н.Б

Члены комиссии:

Телекаева Н.П. _____
 Шамхалова З.С. _____
 Загидова С.М. _____
 Магомедова С.Ч. _____
 Хамидова З.М. _____