

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Основная общеобразовательная школа № 24
Муниципального образования город-курорт Анапа имени кавалера ордена Мужества Александра Сергеевича
Паша
353423, Россия, Краснодарский край, Анапский район, пос. Уташ, ул.Мира, 37

Акт №1
проверки школьной столовой
МБОУ ООШ № 24 им. А.С. Паша от 16.01.2024
родительским комитетом

Комиссия в составе:

1. Председатель комиссии: Касина У.В.
2. Члены комиссии:
 - ✓ председатель родительского комитета 8 класса - Токарева Е.Н.
 - ✓ член родительского комитета: Борисова Мирослава Николаевна
 - ✓ ответственный за горячее питание: Кравченко Надежда Михайловна

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.
2. соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов (наличие сертификатов качества и ветеринарных справок и свидетельств).
3. соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
4. ассортимент блюд (меню)
5. % охвата обучающихся питанием.
6. соответствие с примерным 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, технологические карты)
7. Дегустация блюд школьного питания (1-4 класс).

В результате проверки установлено:

- ✓ технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов- соответствует.
- ✓ соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)
- ✓ наличие спецодежды соответствует норме;
- ✓ наличие дезинфицирующих средств в достаточном количестве
- ✓ инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды имеются
- ✓ дегустация
- ✓ ассортимент блюд (меню):

Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
Каша вязкая (рисовая)	150	2,2	3,5	22,5	170,2
Рыба тушеная с овощами	90	7,5	10,8	3,9	99,1
Кофейный напиток на молоке	200	3,2	2,5	13,7	89,0
Кондитерское изделие (печенье)	20	1,5	2	14,9	83,4
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,7	93,8
Хлеб ржаной	30	1,98	0,35	9,96	52,10

Соответствует десятидневному меню.

- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов ведется
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания ведется
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования ведется
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором имеется; технологические карты имеются;

Взвешивание контрольных порций:

1 порция (гр.)

Наименование блюда	Вес порции
Каша вязкая (рисовая)	150
Рыба тушеная с овощами	90
Кофейный напиток на молоке	200
Кондитерское изделие (печенье)	20
Хлеб пшеничный	40
Хлеб ржаной	30

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам.

Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.


НЕТ


Председатель комиссии:

Члены комиссии:

- ✓ председатель родительского комитета
- ✓ член родительского комитета
- ✓ ответственный за горячее питание

 Касина У.В.

 Борисова М.Н.

 Токарева Е.Н.

 Кравченко Н.М.