

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 № 10
проверки школьной столовой
МБОУ ООШ № 24 им. А.С. Паша от 21.03.2024
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.

За круглым столом обсудили вопросы по улучшения качества питания:

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 (завтрак).

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 меню завтрака
- ✓ ассортимент блюд (меню):

Наименование блюда	Вес порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
Рыба тушённая в томате с овощами	110	10,70	1,80	5,20	80,30
Пюре картофельное	150	4,10	6,00	8,70	105,00
Кофейный напиток с молоком	200	2,80	2,50	13,60	88,00
Кондитерские изделия (вафли)	15	0,60	4,60	9,40	81,20
Хлеб пшеничный	30	2,30	0,20	14,80	70,40
Хлеб ржаной	30	2,40	0,50	12,00	61,80

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
Рыба тушённая в томате с овощами	110
Пюре картофельное	150
Кофейный напиток с молоком	200
Кондитерские изделия (вафли)	15
Хлеб пшеничный	30
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.