

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 № 3
проверки школьной столовой
МБОУ ООШ № 24 им. А.С. Паша от 31.01.2024
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.

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	
Макароны отварные с овощами	150	4,7	6,1	36,8	180,9
Биточки паровые	90	9,0	12,0	11,3	218,0
Чай с молоком	200	1,6	1,1	8,7	50,9
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,7	93,8
Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2

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
Макароны отварные с овощами	150
Биточки паровые	90
Чай с молоком	200
Хлеб пшеничный	40
Хлеб ржаной	20

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: |  | Касина У.В. |
| Члены комиссии: | | |
| ✓ председатель родительского комитета |  | Борисова М.Н. |
| ✓ член родительского комитета |  | Токарева Е.Н. |
| ✓ ответственный за горячее питание |  | Кравченко Н.М. |