

Акт № 7
проверки школьной столовой
МБОУ ООШ № 24 им. А.С. Паша от 29.02.2024
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 | |
| Котлеты или биточки рыбные | 110 | 14,10 | 1,70 | 11,00 | 116,20 |
| Каша рассыпчатая рисовая с овощами | 150 | 3,40 | 3,10 | 33,70 | 176,10 |
| Кофейный напиток с молоком | 200 | 2,80 | 2,50 | 13,60 | 88,00 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,00 | 0,30 | 19,60 | 93,40 |
| Хлеб ржаной | 20 | 1,60 | 0,30 | 8,10 | 41,40 |

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 |
|------------------------------------|------------|
| Котлеты или биточки рыбные | 110 |
| Каша рассыпчатая рисовая с овощами | 150 |
| Кофейный напиток 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:

Члены комиссии:


✓ председатель родительского комитета

✓ член родительского комитета

✓ ответственный за горячее питание

 Касина У.В.

 Борисова М.Н.

 Токарева Е.Н.

 Кравченко Н.М.