

Акт

проверки школьной столовой МКОУ «Райгородская СШ»

Дата проверки: 12.04.2024 г.

Время проведения: 09.20 - 9.40

Цель проверки: соответствие объема порции норме выхода по меню (питание за счет частичной компенсации)

Комиссия в составе:

1. Председатель комиссии: Малородова О.В.

2. Члены комиссии:

- педагогические работники и работники школы

- Русакова Т.Н.

- Жукова Е.А.

- родительский комитет: Бунина Ю.В.

Настоящий акт составлен в том, что 12.04.24 г в 09.20 - 09.40 проведена проверка на соответствие объема порции норме выхода меню (питание за счет частичной компенсации).

В ходе проверки выполнено:

1. Изучены меню для учащихся 1-11 классов (категория бесплатное питание за счет частичной компенсации)

2. С накрытого для учащихся стола взяты 3 порции для взвешивания.

В ходе проверки выявлено:

1. Меню для всех категорий учащихся выставлены в буфете.

2. Взвешивание показало:

Масса блюда (плов с курицей - 180/220 гр.; овощи по сезону(огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)-100/100 гр.; хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт- 30 гр; компот из свежих плодов 200/200 гр.)	Показания взвешивания
1 взвешивание	510/550
2 взвешивание	508/532
3 взвешивание	511/563
Итого (средний вес)	510/550
Перевес составил: 2-7 гр.	

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам.

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

В результате проверки установлено:

- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение), сертификаты качества в наличии;
- учетно - отчетная документация (наличие и ведение):
- журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с требованиями;
- журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется;
- журнал здоровья сотрудников пищеблока ведется;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования, находящегося на пищеблоке, ведется;
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором имеется;
- сборники рецептур, технологические карты имеются.

Предложения:

1. Готовить диетические блюда для учащихся, которым они рекомендованы по состоянию здоровья.
2. Разработать и раздать родителям памятки по здоровому питанию школьников «Не стоит давать детям в школу».

Председатель комиссии:

Малородова Малородова О.В

Члены комиссии:

- педагогические работники и работники школы

Русакова Русакова Т.Н.

Жукова Жукова Е.А.

- родительский комитет: Бунина Бунина Ю.В.