

**Акт**  
проверки школьной столовой  
МКОУ «Райгородская СШ»

Дата проверки: 03.05.2024 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 03.05.24 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 (оладьи со сгущенкой) 150/200 гр.; сыр твердых сортов в нарезке 30/30 гр.; фрукты (груша) 120/120 гр.; батон нарезной 30 гр.; чай черный байховый с сахаром 200 гр.	Показания взвешивания
1 взвешивание	535/582
2 взвешивание	530/579
3 взвешивание	537/583
Итого (средний вес)	532/583
Перевес составил: 2-5 г	

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. Продолжить контроль за соблюдением ТБ в школьной столовой.
2. Продолжить вести пропаганду правильного питания на уроках (русский язык, математика, окружающий мир, биология, ОБЖ, ИЗО).

Председатель комиссии:

Малор Малородова О.В.

Члены комиссии:

- педагогические работники и работники школы

Т.Н. Русакова Русакова Т.Н.

Е.А. Жукова Жукова Е.А.

- родительский комитет: Ю.В. Бунина Бунина Ю.В.