

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РАЙГОРОДСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»  
СВЕТЛОЯРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

404173, Волгоградская область, Светлоярский район, с. Райгород, пос. Водстрой, 1  
тел. (84477)6-51-30, E-mail: raygorodsosh@mail.ru

**Акт**

проверки школьной столовой  
МКОУ «Райгородская СШ»

Дата проверки: 15.11.2024 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: - пед. работники и работники школы Русакова Т.Н., Жукова Е.А.

3. Родительский комитет: - Димитриева Н.В.

Настоящий акт составлен в том, что 15.11.2024 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 1-10 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 (Котлеты рыбные в томатном соусе сыром - 90/90 гр.; Макароны отварные - 180/200 гр.; Овощи по сезону (огурец свежий, огурец соленый, помидор свежий, помидор соленый); Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт – 60/60 гр.; Компот из ягод (смородина) – 200/200 гр.	Показания взвешивания
1 взвешивание	600/650
2 взвешивание	602/653
3 взвешивание	603/653
Итого (средний вес)	603/656
Перевес составил: 2-3 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.

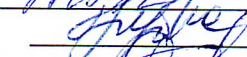
В результате проверки установлено:

- 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: Провести классные часы «Мы то, что едим»

Председатель комиссии:  Малородова О.В.

Члены комиссии: пед. работники и работники школы  Русакова Т.Н.

 Жукова Е.А.

Родительский комитет:  Димитриева Н.В.