

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: 19.12.2024 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 19.12.2024 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:

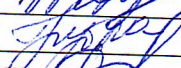
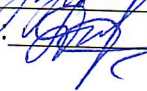
Масса блюда (Плов с курицей - 180/220 гр.; Овощи по сезону (огурец соленый) - 100/100 гр.; Хлеб пшеничный - 30/30 гр.); Компот из плодов и ягод сушеных (шиповник) - 200/200 гр.)	Показания взвешивания
1 взвешивание	512/553
2 взвешивание	513/551
3 взвешивание	511/555
Итого (средний вес)	512/553
Перевес 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 беседы на классных часах «Полезность горячего питания»

Председатель комиссии:  Малородова О.В.
Члены комиссии: пед. работники и работники школы  Русакова Т.Н.
 Жукова Е.А.
Родительский комитет:  Димитриева Н.В.