

АКТ № 5

**проверки школьной столовой МБОУ Гимназия имени А.И.Яковлева
комиссией общешкольным родительским комитетом**

г.Урай

«13» 04 2021 г.

Комиссия в составе:

- Члены общешкольного родительского комитета:

Чемцова Ольга Валерьевна

Представители образовательной организации:

Космахова Любовь Николаевна

Представители организации обеспечивающее питание:

Шереметьева Светлана Николаевна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11:30 - 12:30

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой было предоставлено согласованное меню Роспотребнадзором, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей на стенде в зале столовой и сайте МБОУ гимназия имени А.И.Яковлева.

Меню: Тюре картофелемное

Печень по-строгановски

Верошек зеленый

Напиток из вишни

хлеб в/с, Дарницкий, апельсин

Норма рассчитана для возраста 12-18 лет

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании и дегустации и визуальном осмотре порций выяснили следующее:

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании Соответствует/ не соответствует	Результат дегустации Соответствует/ не соответствует
Тюре картофелемное	150	соответствует	соответствует
Печень по-строган	50/30	соответствует	соответствует
Верошек зел.	15	соответствует	соответствует
хлеб	25	соответствует	соответствует
Апельсин	150	соответствует	соответствует

Комиссия посетила пищеблок и обеденный зал (нужное подчеркнуть)

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов – соответствует/не соответствует
- соблюдение правил транспортировки и хранения
- скоропортящихся продуктов соответствует /не соответствует
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм:
 - оборудование – рабочем/ не рабочем состоянии
 - спецодежда - имеется/ не имеется
 - посуда - имеется/ не имеется
 - Инвентарь - соответствует /не соответствует
 - дезинфицирующие и моющие средства имеется/ не имеется
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день – соответствует /не соответствует
- **% охвата обучающимися питанием:**
 - Организовано бесплатное питание 1 -4 классов - охват 100 % (завтрак)
 - Организовано бесплатное питание льготной категории 1-11 классы - охват 100 % (завтрак, обед)
 - Организовано питание 5 – 11 классы (завтрак)
 - документация поставщика на право поставок продовольствия - имеется/ не имеется
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, качественное удостоверение) – имеется/ не имеется
- учетно-отчетная документация наличие и ведение:(бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации блюд, журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания, журнал учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты)- ведутся / не ведутся
- примерное 10- дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором – имеется/ не имеется
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты – имеется/ не имеется

- мероприятия по профилактики распространения вирусных заболеваний, согласно установленных требований Роспотребнадзора - ведутся / не ведутся
- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствует / не соответствует нормативам.
- Подбор суточной пробы, условия ее хранения - соответствует / не соответствует нормативам

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Комиссия:

<u>Чепелева О. Ю</u>	<u>Чепелева</u>
<u>Космогорова Е. П.</u>	<u>Космогорова</u>
<u>Шереметьева С. Н.</u>	<u>Шереметьева</u>