

АКТ №1
проверки школьной столовой МБОУ Гимназия имени А.И.Яковлева
комиссией общешкольным родительским комитетом

г.Урай

«20»февраля 2024г.

Комиссия в составе:

- Члены общешкольного родительского комитета:
Быкова Ольга Михайловна

Представители образовательной организации:
Кузнецова Анна Владимировна

Представители организации обеспечивающее питание:
Шереметова Светлана Николаевна

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

Время проверки: 12.20

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:

Салат «уральский» из капусты

Салат по-щекински

1бл. Борщ с капусты, картофеля, помидоров и сметана.

2бл гарнир: гречка отварная, картофельное пюре.

Биф рубленный, оладьи из печени.

Компот из мандаринов и яблок

Напиток чай с сахаром

Хлеб дарницкий витаминизированный

Хлеб в/с витаминизированный

Булочка Ромашка

Пирожок печеный с яблоком

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
Салат уральский с капусты	100	соответствует	соответствует
Салат по-щекински	60	соответствует	соответствует
1 бл. борщ с капусты, картофеля помидоров	250	соответствует	соответствует
сметана	5	соответствует	соответствует
Гарнир гречка отварная	150	соответствует	соответствует
Пюре картофельное	150	соответствует	соответствует
Оладьи из печени	75	соответствует	соответствует
Биф рубленный	80	соответствует	соответствует
Компот из мандаринов и яблок	200	соответствует	соответствует
Напиток чай с сахаром	200	соответствует	соответствует
Хлеб дарницкий витамин.	15	соответствует	соответствует
Хлеб витамин. в/с	30	соответствует	соответствует
Булочка ромашка	50	соответствует	соответствует
Пирожок печеный	60	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 – работем/ не работем 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 1-10 классы - охват 100 % (завтрак, обед)
- Организовано одноразовое питание в виде фуршетного стола для 11 классов (завтрак)
- Организовано питание 5 – 10 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 профилактике 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:

Члены общественного родительского комитета:

Быкова Ольга Михайловна



Представитель образовательной организации:

Кузнецова Анна Владимировна



Представитель организации обеспечивающее питание:

Шереметова Светлана Николаевна

