

АКТ проверки

питания в столовой МОУ ИРМО «Грановская СОШ» (ул.Объездная 132 а)

Дата проведения проверки 19 ноября 2024 года

Время проверки : 11:15 (4 перемена)

Состав комиссии:

1. Директор школы Сидорина Н.П.
2. Зам.директора ПО АХР Виноградова Н.В.
3. Ответственная за питание Картавых Е.Ю.

составили настоящий акт в том, что « 19 » ноября 2024 года в школе была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. В столовой на « 19 » ноября 2024г. было предложено меню:
Завтрак; макароны отварные с сыром, чай с сахаром с лимонами
салат из моркови с сахаром, хлеб пшеничный, ржаной
2. Для детей-инвалидов и детей с ОВЗ было предложено меню:
Обед; Шни из свежей капусты с картошкой, котлета рыбная (минтай)
каша гречневая рассыпчатая, Н-к лимонной, хлеб пшеничный, ржаной
3. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
4. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
завтрак 7-11 лет
При взвешивании макароны с сыром
5 порций 0,898, полученная масса одной порции равняется 0,199, что соответствует норме готового блюда 0,190.
- При взвешивании Обед 12 лет и старше
Шни из свежей капусты, котлета рыбная, каша гречневая
5 порций 1-е блюдо - 1,268 2-е блюдо - 1,468
Полученная масса одной порции равняется 1-е блюдо 0,253, 2-е блюдо 0,353, что соответствует
норме готового блюда 1-е блюдо 0,250, 2-е блюдо - 0,350 г.
5. Кухонным пищевым термометром проверен температурный режим завтрак _____
обед шн - 85°, каша - 49°, котлета - 66°
6. Суточные пробы в наличии и в полном объёме

7. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
8. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
9. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные. В столовой в достаточном количестве раковин для мытья рук, установлены полотенцесушители. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мыть столов. Посуда чистая, без сколов. В школьной столовой 220 посадочных мест. Все классные руководители сопровождают свои классы.
10. Комиссия посетила пищеблок. Нарушения не выявлены.

Предложения:

1. Проводить беседы детям о правильном питании.
2. Проводить беседы о культурном поведении детей в школьной столовой.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

_____ директор школы
_____ зам.директора по АХР
_____ ответственная за питание

Видорожнев Н.Т.
Виноградова Н.В.
Корнилова Е.Ю.

Заведующая производством пищеблока ИП Олейник Е.Н. с данным актом
ознакомлена _____ Мордовина Т.И. 19.11.2024г.







