

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**в МАОУ «Свободненская СОШ»**

Дата проверки: 16.02.2024 года

Время проверки 11.20 — 11.40

Состав комиссии:

Документ подписан электронной подписью  
Владелец: Самылкина Елена Ивановна  
директор  
Сертификат:  
008D94B2F435D27A9B149CD50591B177  
Срок действия с 14.04.2023 до 07.07.2024

Борисова Валентина Михайловна, бухгалтер, ответственная за питание  
Мирошниченко Е.М., зам. директора по УВР, ответственная за питание  
Петерс Светлана Александровна, член родительского комитета  
Верещагина Жанна Васильевна, член родительского комитета

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- ✓ Технологическое и холодильное оборудование — исправно/не исправно
- ✓ Нарушений на пищеблоке — выявлено/не выявлено
- ✓ Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) — соблюдается/не соблюдается
- ✓ Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток — соответствует/не соответствует норме
- ✓ Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню соответствует/не соответствует
- ✓ Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся соответствуют/не соответствуют
- ✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд, с учетом вкусовых предпочтений детей, по результатам выборочного опроса детей (с согласия их родителей, законных представителей) - Да/нет
  - ✓ Объем на выходе готовых блюд соответствует/не соответствует объемам, заявленным в меню
- ✓

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

**Завтрак**

№	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Пудинг творожный с изюмом и молочным ванильным соусом	150/50	200/150/50	0
2	Масло сливочное	10	10	0
3	Чай заварной с сахаром и шиповником	200	200	0
4	Хлеб пшеничный	40	40	0
5	Фрукты свежие	100	100	0

## Обед

№	Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход	Разница при взвешивании
1	Салат из свежей капусты с морковью	100	100	0
2	Суп рыбный	250	250	0
3	Гуляш мясной	100	100	0
4	Картофель отварной с маслом	180	180	0
5	Компот из яблок	180	180	0
6	Хлеб пшеничный	20	20	0
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	0





- ✓ Соблюдение температурного режима – соблюдается / не соблюдается
- ✓ Бракеражный журнал готовой продукции – имеется / не имеется
- ✓ Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед
- ✓ Качество питания – много блюд осталось не тронутым / съели более половины / съели все / примерный процент несъеденного 5%

**Выводы и предложения:**

Нарушений не выявлено.

Санитарно-гигиенические требования соблюдаются в полном объеме. Выход блюд соответствует норме. Имеются суточные пробы. Результаты ежедневных проб фиксируются в бракеражном журнале.

**Члены комиссии:**

	Борисова В.М.
	Мирошниченко Е.М.
	Петерс С.А.
	Верещагина Ж.В.