

Акт
 проверки
 питания в МАОУ «СОШ № 65» г. Перми
 от 21 ноября 2023 г.

Комиссия в составе:

Поздимова Ирина Григорьевна - директор - 35, 96
Сорокина Ирина Викторовна - зам. директора ШХ
Вайченко Анна Александровна - зав. казначейством

Составила настоящий акт о том, что 21 ноября 2023 г. была проведена проверка организации питания в школьной столовой

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	Результат проверки
Проверка готовности школьной столовой на новый учебный год	Летода
Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню	Соответствует
Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, приборов, наличие салфеток и т.п.	Соответствует санитарно-техническим нормам
Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Соблюдается
Проверка наличия и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Имеется в полном объеме
Контроль процесса накрывания и приема пищи обучающимися	Стол накрыт за 5-8 мин до звонка
Проверка объема и вида пищевых отходов после приема пищи	Объем пищевых отходов незначительный
Проверка наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	
Контроль ведения журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке	Журнал бракеража ведется
Контроль отсутствия запрещенных	Запрещенные продукты

для детского питания продуктов в основном меню и дополнительном ассортиментном перечне	обеспечивает
Контроль обеспечения питьевого режима	питьевой фонтан, емкость для кипяченой воды
Анкетирование школьников о вкусовых предпочтениях детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей	
Информирование родителей и детей о здоровом питании	ведется по классным руководителям

Контрольное взвешивание, оценка качества готовых блюд

Блюдо	Выход порций по ежедневному меню	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее взвешивание из 5 порций)	Оценка качества готового блюда
масло сливочное	10	11	светлее
каша ячневая	205	210	горячая, вкусная
чай с сахаром	200	200	соответствует норме
Хлеб	50	50	светлый
печурт	100	100	светлый, вкусный

Предложения:

Члены комиссии:

Позденокская И.Р. и др.
Соловьева И.А.
Вашкина И.К.

С актом комиссии по контролю за организацией питания ознакомлена:

Зав. производством Брашна А.А.