

Акт проверки

с.Шугурово

от 22.10. 2025 года

Комиссия в составе:

Председателя комиссии:

Безрукова Н.Г., советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями.

Членов комиссии:

Будановой Т.С. – члена родительского комитета школы, классного руководителя 1 – 4 классов;

Глуховой Т.А. – председателя родительского комитета,

Пивцовой С.И. – председателя бракеражной комиссии

Солдаткиной В.Г., члена родительского комитета школы

Произвела проверку:

1. Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов.
2. Проверка соблюдения графика проветривания и рециркуляции воздуха помещения столовой, графика дежурства по столовой учителей, ведение бракеражных журналов

В ходе проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. Поступление продуктов питания в столовую осуществляться в соответствии с товарно-сопроводительными документами. Наряду с указанными документами на продукты питания имеются в наличии документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (удостоверения, свидетельства, сертификаты). Приход продуктов питания оформляется по фактической стоимости на основании товарных накладных поставщиков. Расход продуктов питания производится на основании меню-требования на выдачу продуктов. Работники пищеблока соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдаются нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи готовых блюд соблюдаются. Ежедневное меню-раскладка соответствует 10-ти дневному меню. В холодильнике имелись пробы готовой продукции, пробы хранятся в холодильнике на отдельных полках, в стеклянной таре 200 – 500 гр. Была проведена дегустация, пища подается умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества; соблюдается объём порций выдачи завтраков и обедов.

Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН. Выход блюд соответствует возрасту детей. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПиН. Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

2. Работники пищеблока проводят проветривание и рециркуляцию воздуха в помещении столовой согласно утвержденному графику.

Решение:

1. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН.
2. Регулярно проводить проветривание и рециркуляцию воздуха в помещении столовой согласно утвержденному графику.

Рекомендации:

--не допускать отклонений от утвержденного плана-меню в части обеспечения продуктами питания строго в соответствии количеством указанных в технологической карте.

Председатель комиссии: Безрукова Н.Г. Безрукова Н.Г.

Члены комиссии: Глухова Т.А. Глухова Т.А.
Пивцова С.И. Пивцова С.И.
Солдаткина В.Г. Солдаткина В.Г.
Буданова Т.С. Буданова Т.С.

С актом комиссии ознакомлены работники пищеблока

Повар: Ладина Е.М. Ладина Е.М.

Кухонный работник: Глухова В.В. Глухова В.В.