

Акт № 4

совместной проверки школьной столовой
комиссией по контролю качества питания
с бракеражной комиссией
МОУ СШ №2 (первое здание)

20.02.2024 г

Задачи:

- 1 Оценка приготовления пищи.
- 2 Контроль за полнотой вложения продуктов.
- 3 Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 4 Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Никифоровой И.В., ответственной за организацию питания;
Лукашовой Н.В., заведующей столовой, члена комиссии;
Куварзиной Г.Л., медицинский работник, члена комиссии.
Молявиной М.М, члена Ус

Мы, нижеподписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 20.02. 2024 года
была проведена плановая проверка школьной столовой (пищеблока, качество блюд готовой пищи и
обслуживание в школьной столовой)

В ходе проверки выявлено:

- 1 Блюда приготовлены в соответствии с меню, нормами, контрольные блюда выставлены,
взвешивание проводилось на правильно установленных весах.

Выход блюд в столовой МОУ СШ №2 завтрак 9.20

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактический	Отклан ения
Оладьи с джемом	145	10-1450	10-147	+2
Фрукт	110	10-1100	10 -1103	+3
Чай с низким содержанием сахара	210	10-2100	10 - 2100	
Батон йодированный	35	10-350	10 - 350	

Выход блюд в столовой МОУ СШ №2 обед 12.50

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактический	Отклан ения
Суп картофельный с горохом	250	10-2500	10 - 2503	+3
Рагу из овощей со свининой	250	10-2500	10 -2498	-2
Компот из ягод	200	10-2000	10 - 2000	
Хлеб ржаной	20	10-200	10- 2000	

Комиссии провели оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все
соответствует нормам.

2.Суточная проба имеется, храниться в холодильнике. Холодильно-техническое оборудование
исправно.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет.

3 При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства,
допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

5 Комиссии посетили помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

- 6 Комиссии проверили помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Нарушений нет.
6. Проверили внешний вид работников пищеблока.
7. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой.
- 8 Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент вторых блюд, салатов.

Выводы и предложения: в МОУ «СШ № 2» горячее питание организовано по соответствующим нормам и правилам. Комиссии признала работу школьной столовой удовлетворительной.

Члены комиссии:

Никифоровой И.В.

Лукашовой Н.В.

Куварзиной Г.Л.

Молявиной М.М.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Выход блюда по норме	Всего фактически	Отклонение
Омлет с сыром	142	10-145	10-142	+3
Фарш	110	10-110	10-110	+3
Всего с гарниром	250	10-250	10-250	
Всего с гарниром	12	10-320	10-320	

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Выход блюда по норме	Всего фактически	Отклонение
Всего с гарниром	250	10-250	10-250	+3
Всего с гарниром	250	10-250	10-250	-2
Всего с гарниром	200	10-200	10-200	
Всего с гарниром	20	10-200	10-200	