

АКТ *н 8*
проверки столовой МБОУ «ЯСШ № 2 «Школа будущего»»
на 18.04.2025 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Гориславец И.И. - заместитель директора, ответственный за питание

Члены комиссии:

Суркова Л.А. – заместитель директора

Елифанова Е.В. – представитель родительской общественности

Репина Н.В. – представитель родительской общественности

Комиссия составила настоящий акт в том, что 18.04.2025 года была проведена проверка организации питания в школьной столовой МБОУ «ЯСШ № 2 «Школа будущего».

Цель проверки: проверка санитарного состояния школьной столовой.

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания проверила:

- санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
- проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
- проверка веса порций выхода готовых блюд.

В результате проверки было выявлено следующее:

Состояние пищеблока и подсобных помещений пищеблока удовлетворительное, замечаний не имеется.

Ассортимент продукции в школьной столовой разнообразный: в наличии имеется до 7 наименований различной выпечки, которая пользуется спросом у учащихся. Выбор горячих блюд: первые блюда 2 наименования, вторые блюда 5 наименований. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям. Температурный режим в холодильниках поддерживается, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

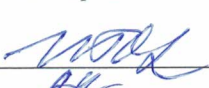
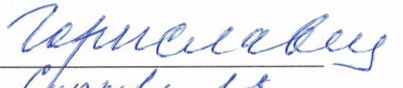
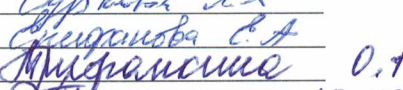
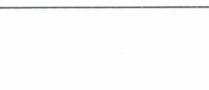
Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций: запеканка творожная с повидлом, суп молочный с крупой (манной), чай с сахаром, хлеб ржаной, булка сдобная. Вес запеканки творожной с повидлом - 73/52 г, супа молочного с крупой (манной) - 257 г, чая с сахаром - 220 г, хлеба ржаного - 50 г, булки сдобной - 60 г **соответствует** норме.

Выводы: санитарно-гигиеническое состояние пищеблока столовой соответствует требованиям СанПин. Технология приготовления блюд и качество пищевой продукции, вес готовых блюд отпускаемой продукции соответствуют требованиям.

Рекомендации: заведующей производством ИП Никитин А.В. Никитиной М.А. продолжать соблюдать санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания, осуществлять контроль за технологическим процессом приготовления пищи и качеством готовой продукции.

Председатель комиссии

Члены комиссии:

		И.И. Гориславец
		Суркова Л.А.
		Елифанова Е.В.
		Репина Н.В.