

АКТ № 3

проверки столовой по организации горячего питания учащихся 1-10 классов, проведенный 23.09.2025г.

Мы, комиссия в составе членов бракеражной комиссии ответственного за питание Карплюк Т.В., медсестры Бычковой В.В., социального педагога Ковальчук О.С., члена общественной группы Комиссии родительского контроля Вахониной А.В. проверили работу школьной столовой по следующим позициям:

1. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов во время завтрака.
3. Организация полудника для ГПД 1-4кл
4. Оформление бракеражного журнала.
5. Проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала.

1. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов во время завтрака.

В ходе проверки установлено:

Меню завтрака:

Запеканка с соусом	выход 210 гр
Чай	выход 200 гр
Яблоко свежее	выход 100гр

1.1. Членами комиссии взвешены 5 порционных блюд с детских столов:

- Запеканка с соусом выход 5 порций должен составить - 1050 гр (по факту - 870 гр – недовложение на 5 порций с учётом нормы потерь при тепловой обработке запеканки 10 % - 75гр., на одну порцию - 15гр)
- Чай выход 5 стаканов - 1000 гр (норма)
- Яблоко свежее выход 5 порций - 560гр (норма)

К вкусовым качествам завтрака у комиссии замечаний нет

2. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов и уч-ся сирот во время обеда.

В ходе проверки установлено:

Меню обеда:

Овощи (огурцы)	выход 60 гр
Суп с бобовыми (заменён супом с макаронами по причине неавоза бобовых, составляется зав.столовой акт)	выход 250 гр
Тефтеля в соусе	выход 120гр
Каша гречневая	выход 180 гр
Кофейный напиток	выход 200 гр
Хлеб пшеничный	выход 30 гр
Хлеб ржаной	выход 25 гр
Чай	выход 200гр
Кондитерское (печенье)	выход- 30гр

2.1. Членами комиссии взвешены 5 порционных блюд с детских столов:

Овощи огурцы	выход 60 гр (норма)
-----------------	---------------------

Суп с макаронами выход 5 порций должен составить 1250гр (по факту 1040гр)- недолив на 5 порций составляет 210гр, на 1 порцию - 42гр)

Тефтеля в соусе: выход 5 порций должен составить 600 гр с учётом нормы потерь при тепловой обработке 20% - 120 гр = 480 гр (по факту 330 гр) - **недовложение на 5 порций 150 гр., на одну порцию - 30гр)**

Каша гречневая: выход 5 порций с учётом нормы привара 100% должен составить 900гр- выход по факту-900гр (норма)

ВЫХОД 200 гр (норма)

Хлеб на столах в свободном доступе.

выход- 30гр (норма)

К вкусовым качествам блюд обеда у комиссии замечаний нет.

3. Полудник ГПД.

выход 80 гр (норма)

выход 200гр (норма)

Вывод по проверке завтрака и обеда.

1. В результате органолептической экспертизы комиссия пришла к положительному заключению о качестве блюд. Организацию горячего питания учащихся 1-10 классов (в том числе детей-сирот) во время обеда/полудника можно считать удовлетворительной.

5. Бракеражный журнал ведётся регулярно, в полном соответствии с установленными требованиями.

6. Влажная уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи (завтрак/обед).

Замечания:

1. Во время проверки завтрака и обеда комиссией обнаружены следующие нарушения:

1.Несоответствие выхода запеканки с учётом нормы потерь при тепловой обработки – недовложение 15г. на одну порцию.

2. Недолив выхода супа с макаронами - 42 гр.на одну порцию.

3. Несоответствие выхода тефтелей в соусе с учётом нормы потерь при тепловой обработке – недовложение 30 гр. на одну порцию.

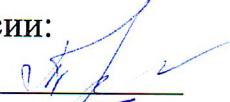
4. Замена в меню супа из бобовых – супом с макаронами.

Рекомендации:

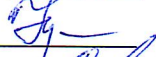
1. Зав.столовой Чуваплёвой Т.А. принять меры по устранению вышеуказанных нарушений по несоответствию выхода готовой продукции, указанной в меню.

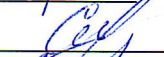
2. Своевременно вносить изменения в меню в случае его корректировки.

Члены комиссии:

Карплюк Т.В. 

Бычковская В.В. 

Кучеренко И.П. 

Ковальчук О.С. 

Вахонина А.В. 

Ознакомлена: зав. Столовой 

(Чуваشلёва Т.А.)

И.О. директора





Тимошова Г.А.