

УТВЕРЖДАЮ
директор ГБОУ СОШ № 12
О. Н. Важнова



АКТ проверки работы школьной столовой
от 14 сентября 2022 года

Комиссия в составе:

Прокофьевой Натальи Анатольевны - заместителя директора по УВР ГБОУ
СОШ №12 г. Сызрани,
Кругловой Ирины Александровны – ответственного за питание ГБОУ СОШ
№12 г. Сызрани
Родители 1 «Б» класса:
Чернышёва Наталья Владимировна
Кузина Мария Михайловна

на основании общественного контроля организации питания провела плановую проверку
работы школьной столовой ГБОУ СОШ № 12 г. Сызрани.

Время проверки 09 ч 10 мин (первая перемена)

Проверено:

- Соблюдение сроков реализации и условий хранения продуктов
- Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции
- Проверка соблюдения технологии приготовления блюд
- Проверка массы порций выхода готовых блюд

В ходе проверки выявлено:

- Продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документацией, удостоверяющей их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится её бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в холодильном шкафу, закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, также закрыта крышками. Продукты соответствуют срокам реализации, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильном шкафу поддерживается. Готовая продукция хранится в таре, закрыта крышками.
- Технология приготовления блюд соблюдена. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трёх человек: медицинского работника Жидовой С. В., повара-бригадира Степановой А. С., ответственного за питание Кругловой И. А. Результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.
- Меню с указанием сведений названия и объёма блюд находится в обеденном зале. Масса готовой продукции соответствует заявленному выходу в меню.

При взвешивании 3 порций картофельного пюре с рыбой, тушеной в томате с овощами полученная масса равнялась 721 гр., что соответствует норме.

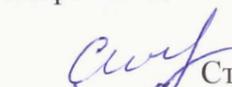
Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход	Разница при взвешивании
Огурцы консервированные	20	20 гр.	0 гр.
Рыба, тушеная в томате с овощами	90	} 240 гр	0 гр.
Картофельное пюре	150		0 гр.
Компот из свежих яблок	200	1 ст. – 200 гр.	0 гр.
Хлеб пшеничный	20	1 к. – 20 гр.	0 гр.
Хлеб ржаной	20	1 к. – 20 гр.	0 гр.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации школьного пищеблока удовлетворительной.
2. Оснастить столы в обеденном зале бумажными салфетками.

С актом комиссии ознакомлены: повар-бригадир
повар

 Степанова А. С.
 Литвина Л. А.

Комиссия с актом ознакомлена:

 Прокофьева Н. А.
 Круглова И. А.
 Чернышёва Н. В.
 Кузина М. М.