



УТВЕРЖДАЮ
директор ГБОУ СОШ № 12
О. Н. Важнова

АКТ проверки работы школьной столовой
от 31 января 2023 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

родителей 7 «А» класса:

Фотиной Светланы Евгеньевны

Беловой Алёны Андреевны

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

Время проверки 12 ч 50 мин (обед для 5-11 классов)

Проверено:

- Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой
- Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции
- Проверка соблюдения технологии приготовления блюд
- Проверка массы порций выхода готовых блюд

В ходе проверки выявлено:

- Все работники столовой имеют спецодежду. Работают в масках, перчатках, волосы убраны под специальный головной убор (одноразовые шапочки).
- Технология приготовления блюд соблюдена. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трёх человек: зам. директора Прокофьевой Н. А., 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. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании 3 порций рагу овощного с говядиной полученная масса равнялась 693 гр., салата из моркови и яблок составила 302 гр., что соответствует норме.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход	Разница при взвешивании
Салат из моркови и яблок	100	100,6 гр.	0,6 гр.
Щи из свежей капусты	260	260 гр.	0 гр.

картофелем, сметаной	со			
Рагу овощное с говядиной	с	230	231	1 гр.
Компот из апельсинов с яблоками		200	1 ст. – 200 гр.	0 гр.
Хлеб пшеничный		30	1 к. – 30 гр.	0 гр.
Хлеб ржаной		30	1 к. – 30 гр.	0 гр.

При дегустации блюд родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

Выводы:

1. Считать работу по организации школьного пищеблока удовлетворительной.
2. Соблюдение санитарных норм сотрудниками школьного пищеблока выполняется.
3. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями.

С актом комиссии ознакомлены: повар-бригадир
повар

Степанова А. С.
Архангельский А. В.

Комиссия с актом ознакомлена:

Прокофьева Н. А.

Круглова И. А.

Фотина С. Е.

Белова А. А.