

УТВЕРЖДАЮ
директор ГБОУ СОШ № 12
_____ О. Н. Важнова

АКТ проверки работы школьной столовой
от 15 ноября 2023 года

Комиссия в составе:

Тумаксиной Натальи Влериевны – исполняющего обязанности заместителя
директора по УВР ГБОУ СОШ №12 г. Сызрани,
Кругловой Ирины Александровны – ответственного за питание ГБОУ СОШ
№12 г. Сызрани
родителей 2 «А» класса:
Трофимовой Дарьи Павловны
Агафоновой Екатерины Валерьевны

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 детей с ОВЗ 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: медицинской сестры Логиновой А. 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. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При взвешивании 3 порций картофельного пюре с биточками полученная масса равнялась 842 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.
Борщ с капустой и картофелем, со	260	260 гр.	0 гр.

сметаной			
Биточки с соусом	100	100	0 гр.
Картофельное пюре	180	181	1 гр.
Компот из сухофруктов	180	1 ст. – 180 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.
Алёшина О. В.

Комиссия с актом ознакомлена:

Тумакшина Н. В.

Круглова И. А.

Трофимова Д. П.

Агафонова Е. В.