

АКТ
проверки школьной столовой комиссией общешкольным
родительским комитетом

от «05» декабря 2024 года

Комиссия в составе:

<u>Вашникова Р. Н.</u>	/	<u>с/</u>
<u>Макарова О. А.</u>	/	<u>Маслач</u>
	/	
	/	
	/	

составила настоящий акт в том, что «05» декабря 2024 года в 11 часов 00 минут была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: с 11.00 до 11.40 (обеда)

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на «05» декабря 2024 года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

1. Суп с фрикадельками
2. Картофельное пюре
3. Компот
4. Соус основной прованский
5. Хлеб
6. Кофейный напиток

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>суп</u>	<u>200</u>	<u>200</u>
<u>картофельное пюре</u>	<u>150</u>	<u>150</u>
<u>компот</u>	<u>100</u>	<u>100</u>
<u>соус</u>	<u>50</u>	<u>50</u>
<u>хлеб</u>	<u>40</u>	<u>40</u>
<u>кофейный напиток</u>	<u>200</u>	<u>200</u>

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда суп, пюре, компот, кофейный нап, качество обработки соответствует / не соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют / не соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушения выявлены / не выявлены.

5) Эстетичность накрытия:

- столы чисто вытерты / плохо вытерты;
- специальные принадлежности для мытья столов используются / не используются
- тарелки чистые / грязные;
- без сколов / со сколами;
- полы в столовой чистые / грязные.

6) Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?

да / нет

7) Все ли дети успевают поесть за перемену?

да / нет

8) Все ли дети едят сидя?

да / нет

9) Наличие у работников столовой специальной одежды (халат, головной убор)

в наличии / отсутствует

10) Число детей, питающихся на данной перемене

15 чел.

11) Масса всех блюд на одного ребёнка по меню

740 г.

12) Общая масса не съеденной пищи

— кг.

13) Индекс несъедаемости

— %.

Индекс несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков (кг)}}{\text{масса выданных блюд (кг)}} * 100 \%$.

С актом комиссии ознакомлены:

— повар

Денисова В.П.

— ответственный за организацию питания

Макарова О.А.