

АКТ № 1

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 18 имени И.А.Кутниова хутора Первомайского

Дата проверки: 15.09.2018

Время проверки: 18⁰⁰

Мы, ниже подписавшиеся, члены общественной комиссии по контролю организации горячего питания в составе:

1. Радина Надежда Викторовна – председатель общественной комиссии, заместитель директора по ВР.
2. Куприна Надежда Александровна – председатель профсоюза.
3. Золотых Елена Владимировна – заместитель председателя общешкольного родительского комитета МБОУ СОШ № 18 имени И.А.Кутниова хутора Первомайского.
4. Дьяконова Мария Михайловна – родитель.
5. Балавиюкова Алина Сергеевна – родитель.

Составили настоящий акт о нижеследующем. В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: соответствует/ не соответствует.
- Санитарно-техническое содержание обеденного зала:
Чисто/грязно _____
- Состояние обеденной мебели: соответствует/частично соответствует/ не соответствует норме _____
- Чистота и целостность столовых приборов: соответствует/ не соответствует норме.
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся: соблюдается/ не соблюдается _____

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) соблюдается / не соблюдается.
- Объем пищевых отходов после приема пищи: большой/ средний/ маленький _____
- Наличие сертификатов соответствия безопасности поступающей пищевой продукции: имеются/ не имеются.
- Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса : Все все хорошо понравилось
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ срек хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется.
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на прием горячих завтраков.

• Контрольное взвешивание готовой продукции.

№	Наименование блюда	Выход	Фактический
---	--------------------	-------	-------------

п/п		по меню (гр.)	выход
1	Овоща капуста по сезону	60	60
2	Телят с мясом	200	198
3	Утка из утки с мясом	200	200
4	Рис белый рассыпчатый	40	20
5	Рис белый рассыпчатый	40	20
6			
7			

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/ не соответствуют объемам заявленным в меню.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

1. Радина Н.В. Радина
2. Куприна Н.А. Куприна
3. Золотых Е.В. Золотых
4. Дьяконова М.М. Дьяконова
5. Балавнюкова А.С. Балавнюкова

С актом ознакомлена:

Заведующая структурным подразделением Харченко М.В. Харченко