

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 676 Кронштадтского района Санкт-Петербурга

Акт комплексной проверки организации питания

№ 1/24/25 от «07» 10 2024 г.

Члены комиссии:

Зам. директора по АХР Богданова А.А.

Администратор Гусева К.А.

Представитель род. комитета Кажукало И.А.

07.10.2024 года ответственной за организацию питания в школе Гусевой К.А., заместителем директора по АХР Богдановой А.А., представителем родительского комитета ОУ Кажукало И.А. в присутствии заведующей столовой Смирновой И.Л., был проведен рейд в школьную столовую (завтрак, Посадская, д. 26).

Цель проверки: контроль за качеством питания, проверка соблюдения санитарно-гигиенических норм

В школе организовано горячее питание (завтрак, обед).

Меню (завтрак) на 07.10.2024г.:

Бутерброд с маслом		20/10
Макароны запеченные с сыром		200/15
Какао с молоком		200
Батон, обогащенный микронутриентами		20
Фрукты свежие (яблоко)		115

Контрольное взвешивание проведено заведующей столовой Смирновой И.Л. в присутствии ответственной за организацию питания в школе Гусевой К.А., заместителя директора по АХР Богдановой А.А.

Результаты взвешивания показали, что выход блюд соответствует норме. Столы перед приходом учащихся накрыты работниками столовой. Все блюда были горячими. Моющие средства и разовые полотенца в наличии. Детей в столовую на обед привели классные руководители. Представитель родительского комитета отметила, что предложенный обед школьникам

понравился, что подтвердили ответы учащихся при беседе. В обеденном зале столовой чисто, уютно. Дистанция между классами соблюдается.

Заключение:

1.	Составление меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Соответствует
2.	Технология приготовления блюд, закладка продуктов, выход блюд.	Соответствует
3.	Органолептическая оценка готовой продукции	Соответствует
4.	Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.	Соответствует
5.	Наличие контрольной порции и суточных проб	В наличии
6.	Выполнение санитарно-гигиенических норм и правил на пищеблоке и в обеденном зале	Соответствует
7.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	Соответствует
8.	Сроки реализации продуктов	Выполняются
9.	Качество обработки и мытья посуды	Удовлетворительно

Заместитель директора по АХР:

Администратор:

Представитель род. комитета:



Богданова А.А.

Гусева К.А.

Кажукало И.А.