

Акт
проверки качества питания
в структурном подразделении МБОУ СОШ №6 » «Моховлянская СОШ»
от 18.03.2025 г.

Цель проверки:

- организация горячего питания школы,
- масса выхода,
- санитарное состояние столовой,
- качество готовой продукции.

Состав комиссии:

Ответственный СП	Карпова Н.М.
Завхоз	Дзябко Т. С.
Учитель	Елохова Н. В.
Родитель	Дзябко М.С.

В ходе проверки были проведены следующие мероприятия:

1. Проверка документации.
2. Проверка качества питания
3. Соблюдение санитарного состояния.
4. Состояние хранения продуктов.

Проверка проходила в присутствии всех работников столовой, при закладке продуктов присутствовали члены комиссии, пробу комиссия снимала. Суточная проба имеется, находится в холодильнике, хранится 3 суток. Так же имеется контрольное блюдо. Все журналы заполняются своевременно. Качество готовой продукции хорошее. При приготовлении пищи придерживаются десятидневного меню, заверенного директором школы. Санитарное состояние столовой хорошее.

На сегодняшнее число в работе задействовано два холодильника: овощной (хранятся овощи и фрукты), соседство продуктов соблюдается, и готовой продукции (хранение суточной пробы и готовых блюд). Привоз продуктов осуществляется каждую неделю. Вес готовой продукции соответствует нормам. Продукты промаркированы, сроки реализации, годности в норме.

Меню:
С 1-4 класс

Салат из св. капусты-60 гр.
Кнели из говядины с том. Соусом -90 гр.
Каша гречневая рассыпч.-180 гр.
Компот из сухофруктов-180 гр.
Хлеб пш./рж.-30/20 гр.

С 5-9 класс

Кнели из говядины с том. Соусом -90 гр.
Каша гречневая рассыпч.-180 гр.
Компот из сухофруктов-180 гр.
Хлеб пш./рж.-30/20 гр.
Булочка «домашняя»-50 гр.

Наблюдения:

1. Сотрудники столовой компетентны, доброжелательны, их вид опрятен. Медкомиссия пройдена.
2. На входе в столовую имеется дозатор с дезинфицирующим средством для рук; жидкое мыло; электрополотенца в рабочем состоянии. Дез. средства для обработки поверхностей имеются.
3. Имеются термометры в холодильниках

Выводы:

1. Масса готовой продукции соответствует нормам.
2. Качество продукции хорошее.
3. Санитарное состояние столовой соответствует нормам.

Комиссия:

Ответственный СП

Карпова Н.М.

Завхоз

Дзябко Т. С.

Учитель, Елохова Н.В.

Повар

Терехина Т. В.

С актом ознакомлена:

Родитель

Дзябко М.С.

МО «Лысьвенский муниципальный округ»
Управление образования

Акт
проверки комиссии по контролю за качеством питания обучающихся
в МБОУ СОШ №6 с/п. Моховлянская СОШ"
(наименование ОО)

Дата и время проверки 18.03.2025 11⁴⁰

Комиссия в составе:

Чеснокова Е.А., консультант отдела общего образования управления образования администрации
Лысьвенского муниципального округа,

Дзедко Татьяна Сергеевна - завхоз с/п. Моховлянская СОШ"
Зарнова Наталья Матвеевна - ответственная за с/п. Моховлен-
ская СОШ.; подписать - Дзедко Мария Сергеевна 6, 8 класс

Меню: с 1 по 4 класс

№ п/п	Наименование	Вес, г	Сумма
	хлеб пшени / ржан	30 / 20	30х2-00
1.	Салат из капусты свежей	60	16-00
2.	Хлеб из пшеницы с соев. маслом	90	47-26
3.	Хлеб гречишный раскат	150	18-00
4.	Хлеб из смеси зернофураж	180	10-00

Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока, складских помещений:

Санитарное состояние зала в норме, имеется средство для
обработки рук, проветривание по графику, за поддержкой-работником.
В пищеблоке чисто, складские помещения в норме, имеется
термометр; регулярно проводится обработка дезинфекторами по графику.

Хранение продукции

Продукт хранится в холодильнике, овощей - свежих фруктов
и готовой продукции, имеется термометр маркировки, 1
сутки. Проверка, контрольные бланки

Проверка качества приготовленных блюд:

Качество готовой продукции хорошее, соответствует
нормам

Проверка ведения документации, ассортимента, соответствия:

Документация ведется своевременно, аккуратно

Анализ недельного меню:

Недельное меню соответствует нормам и меню,
заверенному директором школы

С актом комиссии ознакомлен(а) повар Терехина Татьяна Васильевна ТПР
(Ф.И.О., должность, подпись)

Члены комиссии: / Чеснокова Е.А.

Дзедко Т.С.

Зарнова Н.М.

Дзедко М.С.