

АКТ

Проверки комиссии по контролю за качеством питания

обучающихся в МБОУ «СОШ №6»

Дата проверки: 28.04.2025 8-14.10

Комиссия в составе:

Коньковой С. В. — председатель комиссии;

Трушниковой А. С. — заместителя директора по АХЧ;

Мудина Ю. А. представитель родительской общественности.

Меню: 1-4 кл.

Наименование	Вес	Сумма
пюре из картофеля	100	62-26
макаронные изделия	150	18-00
чай с/с	200	10-00
и мясной		
хлеб пшенич. мел.	40	4-00
хлеб ржаной пшенич.	20	2-00
ИТОГО		98-26

Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока, складских помещений:

На момент проверки в обеденном зале чисто, столы заранее накрываются кухонным работником. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Складские помещения не захламлены, хранится оптимальный набор продуктов. Пищеблок обеспечен необходимыми

дезинфекционными средствами. Грязная посуда моется и обрабатывается, сушится после каждого приёма пищи. Персонал находится в масках и одноразовых перчатках.

Хранение продукции, полуфабрикатов:

На момент проверки качество продуктов находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд и полуфабрикатов соответствует нормам.

Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;

Проверка ведения документации, ассортимента, соответствия:

В школьной столовой ведётся журнал, где каждый день оцениваются блюда на качество и вкус. Список блюд соответствует заявленному меню.

Ассортимент дополнительного питания представляет собой выпечку, салаты, соки, компоты.

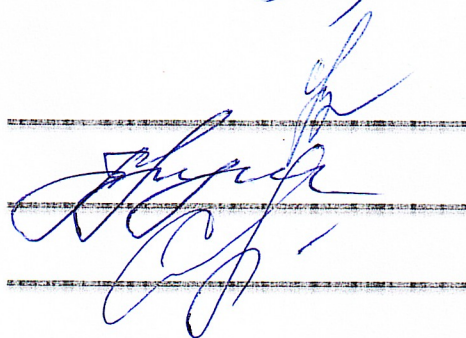
Анализ недельного меню в соответствии с примерным 10-ти дневным меню:

Масса готовой продукции соответствует нормам, качество продукции удовлетворительное.

С актом комиссии ознакомлен:



Члены комиссии:



Конькова С. В.

Трушникова А. С.

Чуданова Ю. А.