

Акт № 2 проведения рейда  
по проверке качества питания в школьной столовой  
МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»  
(совместно с бракеражной комиссией)

от 16 октября 2024 г

Дата проверки: 16.10.2024

Время проверки: 12.25 -12.50

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

Комиссия в составе:

Никифорова И.В, Евдокимова Л. В – ответственные за организацию горячего питания  
Посадкова Л. В. – член Управляющего совета  
Степанова К.О - медицинский работник

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели более половины
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	пудинг из творога с джемом	190	195	5

2	яблоко	110	115	5
3	чай с сахаром, лимоном	205	205	-
4	батон йодированный	50	50	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	суп картофельный с горохом	250	255	5
2	плов со свининой с овощами	250	250	-
3	компот из ягод с/м	200	200	-
4	хлеб ржаной	60	60	-

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод:

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

Члены комиссии:

Никифорова И.В.

Евдокимова Л. В.

Посадкова Л. В.

Степанова К.О.