

АКТ

производственного контроля по проверке пищеблока на соответствие санитарно-гигиеническим нормам и правилам

от «26» сентября 2025г.

Комиссия в составе:

Председателя комиссии: зам.директора по УВР Сысоевой Н.В.

Членов бракеражной комиссии: Микуровой М.А., Романовой В.В.,

Членов родительской общественности – Конновой А.В.

в рамках производственного контроля провели проверку пищеблока ГБОУ СОШ п.г.т.Междуреченск на соответствие санитарно-гигиеническим нормам и правилам составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В школьной столовой на завтрак 26.09.2025 года было предложено меню: икра кабачковая – 20 гр., макароны -150 гр., стейк из курицы с соусом – 90 гр., компот из кураги - 200 гр., хлеб ржаной - 20гр., хлеб пшеничный – 20 гр.

2. Было проведено контрольное взвешивание порций для 1-4 классов:

икра кабачковая – 22 гр., макароны -152 гр., стейк из курицы с соусом – 91 гр., компот из кураги - 187 гр., хлеб ржаной – 18 гр., хлеб пшеничный – 21 гр.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4. Произведена проверка температуры макарон и компота. Выявлено: блюда были поданы на столы в горячем состоянии.

5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя. Все обучающиеся перед едой моют руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Классные руководители сопровождают свои классы. Соблюдается график приема пищи.

6. Комиссия посетила пищеблок: нарушений не было выявлено.

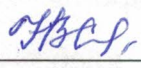
7.Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, чистота столовых приборов не вызывает сомнений, тарелки чистые, без сколов.

8.После обеда отмечена работа кухонных работников, которые следили за чистотой столов.

9.В столовой ведутся бракеражный журнал поступающего сырья, бракеражный журнал готовой продукции, журнал С-витаминизации, журнал учета температурного режима.

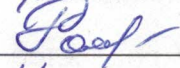
Выводы:

Питание организовано в соответствии с графиком, согласно меню. Имеется контрольное блюдо, вес готовых блюд соответствует норме. Меню составлено в соответствии с возрастными особенностями. Обучающиеся приходят в столовую организованно, соблюдая санитарные правила перед едой

Председатель комиссии:  /Сысоева Н.В./

Члены комиссии:

 /Микурова М.А./

 /Романова В.В./

 /Коннова А.В./