

## Акт проверки столовой ГКОУ УР «Школа № 92»

от 27.09.2024 г.

Члены комиссии:

Веретенникова Р.Р. – родитель 4Б класса

Решетникова Л.А. – ответственная за питание

Петрова Л.В. – заведующая производством

По итогам общественного контроля школьной столовой ответственным за питание Решетниковой Л.А., заведующей производством Петровой Л.В. в присутствии родителя 4Б класса Веретенникова Р.Р. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 13.30 Вторая смена

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на Обед было предложено:

| Наименование блюд         | Вес по меню       | Фактический вес   |
|---------------------------|-------------------|-------------------|
| <u>Борщ</u>               | <u>250 / 12,5</u> | <u>250 / 12,5</u> |
| <u>Пюре картофельное</u>  | <u>200</u>        | <u>200</u>        |
| <u>Фрикадельки мясн.</u>  | <u>55 / 50</u>    | <u>55 / 50</u>    |
| <u>Компот из яблок</u>    | <u>200</u>        | <u>200</u>        |
| <u>Салат овощной пом.</u> | <u>100</u>        | <u>100</u>        |

2) Была проведена дегустация блюд на определение вкусовых качеств, температуры готовых блюд

При дегустации блюд отмечено:

- вкусовые качества хорошо

- обработка соответствует/не соответствует \_\_\_\_\_

- температура готовых блюд в норме

- порции соответствуют/ не соответствуют возрастной потребности детей.

3) Сроки годности продуктов в норме

4) Документы качества и безопасности поставляемых продуктов есть

5) Условий хранения продуктов соблюдены

6) Отборочные пробы в норме

7) Организация питьевого режима \_\_\_\_\_

8) Гигиеническая аттестация и медицинский осмотр сотрудников столовой в норме.

9) Санитарное состояние столовой отлично.

10) Соответствие посуды отлично со столом

11) Проведение генеральной уборки пищеблока есть

12) Соответствие 10ти дневному меню +

Члены комиссии:

Веретенникова Р.Р.

Решетникова Л.А.

Петрова Л.В.