

А К Т

проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока,  
соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока,  
соответствие 10 дневного и фактического меню,  
контрольное взвешивание блюд.

от «17» января 2025 г.

№ 5

Мы комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:

Вельц Натальи Владимировны, ответственной за организацию питания обучающихся,  
Колодезной Екатерины Александровны, зам. директора по УВР,  
Фогуль Елены Николаевны, фельдшера, члена бракиражной комиссии учреждения,  
медицинского работника МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №20)  
в присутствии работников пищеблока:

Юрьевой Елены Александровны – повар;

Азараковой Полины Владимировны – кухонный работник;

Марковой Анастасии Александровны - кухонный работник;

Фурсовой Людмилы Васильевны - кухонный работник;

Хороших Александры Алексеевны - кухонный работник

Юлдашевой Олеси Сергеевны - кухонный работник

(ФИО, должность)

составили настоящий акт о том, что «17» января 2025 г. была проведена проверка пищеблока МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 20».

В ходе проверки установлено:

- Соблюдаются правила личной гигиены работниками пищеблока.
- Работниками пищеблока используется спецодежда и одноразовые перчатки.
- Вес порций, соответствует заявленному в меню.
- Соблюдается температура выдачи блюд.
- Имеется примерное десятидневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;
- Комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций супа: 3 порции супа для начальной школы и 3 порции супа для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено.

Объем пищевых отходов после приема пищи составляет 12%.

Организация горячего питания в: МБОУ «СОШ №20» соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Подписи членов комиссии:

Колодезная Е.А - зам. директора по УВР

Фогуль Е.Н. – фельдшер;

Вельц Н.В. – ответственная за организацию питания.

(подпись, ФИО, должность)

от «17» января 2025 г.

**Цель проверки:** санитарно-гигиенического состояния пищеблока, соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока, соответствие 10 дневного и фактического меню, контрольное взвешивание блюд.

Мы, члены бракеражной комиссии: Вельц Наталья Владимировна, ответственная за организацию питания обучающихся, Колодезная Екатерина Александровна, зам. директора по УВР, Фогуль Елена Николаевна, фельдшер, составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ № 20» 17.01.2025г.

**На момент проверки установлено:**

- Соблюдаются правила личной гигиены работниками пищеблока.
- Работниками пищеблока используется спецодежда и одноразовые перчатки.
- Вес порций, соответствует заявленному в меню.
- Соблюдается температура выдачи блюд.
- Имеется примерное десятидневное меню с указанием калорийности и веса блюд, меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале.
- Комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюд соответствуют утвержденной рецептуре, вес готовых порций соответствует установленным нормам.

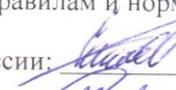
В меню на 17 января 2024г. – суп уха, курица тушеная, гречка отварная, чай с сахаром и лимоном, хлеб.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций супа: 3 порции супа для начальной школы и 3 порции супа для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено.

Объем пищевых отходов после приема пищи составляет 12%.

Организация горячего питания в: МБОУ «СОШ №20» соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Подписи членов комиссии:

 Колодезная Е.А - зам. директора по УВР

 Фогуль Е.Н. – фельдшер;

 Вельц Н.В. – ответственная за организацию питания.

(подпись, ФИО, должность)