

МБОУ «Кольцовская средняя школа»



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

М.В. Фадеева

АКТ

проверки родительского контроля пищеблока

от 11.04.2024 г.

Комиссия назначенная приказом № 204 о/д от 01.09.2023 г

В составе:

Председателя совета по питанию: Мамбетова Ж.М..

Члены комиссии Косий А.Ю. - кастелянша

Сабинина Е.В.- представитель родительского комитета

Присутствовали: кладовщик, повар Мартынюк Н.М.

составили настоящий акт о том, что комиссия провела проверку пищеблока на выполнение следующих требований:

1. Контроль за технологией приготовления пищи качеством вторых блюд и кулинарных изделий

2. Контрольное взвешивание при выходе готового блюда в группы.

В ходе проверки выявлено:

1.1- Состояние кухонного оборудования, количество кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям СанПиНа;

- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;

- Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;

- Производство вторых блюд и кулинарных изделий, при закладке продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур.

- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо».

Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда, температурный режим соответствуют утвержденной рецептуре

Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;

- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;

- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.

3590-20,21

- Работниками пищеблока и лицами, имеющими право находиться на пищеблоке соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;

- Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

2. Контрольное взвешивание при выходе готового блюда в группы

В ходе проверки выявлено:

Обед.

группа «Сказка» Присутствует 7 человек

Салат из белокачанной капусты со свеклой и яблоками 350 гр- по норме выхода- соответствует

Суп картофельный с крупой рисовой 1400гр по норме выхода- соответствует

Биточек из рыбы 560 гр по норме выхода- соответствует

Пюре картофельное 840гр по норме выхода- соответствует

Компот фруктово-ягодный- 1260 гр. по норме выхода- соответствует

Хлеб пшеничный/ ржаной 0,210гр., ржаной 0,210гр по норме выхода- соответствует

группа «Колюкольчик» Присутствует 8 человек

Салат из белокачанной капусты со свеклой и яблоками 400гр- по норме выхода- соответствует

Суп картофельный с крупой рисовой 1600гр по норме выхода- соответствует

Биточек из рыбы 640 гр по норме выхода- соответствует

Пюре картофельное 960гр по норме выхода- соответствует

Компот фруктово-ягодный- 1440 гр. по норме выхода- соответствует

Хлеб пшеничный/ ржаной 0,240гр., ржаной 0,240гр по норме выхода- соответствует

группа «Солнышко» Присутствует 6 детей

Салат из белокачанной капусты со свеклой и яблоками 300гр- по норме выхода- соответствует

Суп картофельный с крупой рисовой 1200гр по норме выхода- соответствует

Биточек из рыбы 480 гр по норме выхода- соответствует

Пюре картофельное 720гр по норме выхода- соответствует

Компот фруктово-ягодный- 1080 гр. по норме выхода- соответствует

Хлеб пшеничный/ ржаной 0,180гр., ржаной 0,180гр по норме выхода- соответствует

группа «Кораблик» группа раннего возраста

Присутствует 5 детей

Салат из белокачанной капусты со свеклой и яблоками 200гр- по норме выхода- соответствует

Суп картофельный с крупой рисовой 900гр по норме выхода- соответствует

Биточек из рыбы 350 гр по норме выхода- соответствует

Пюре картофельное 550гр по норме выхода- соответствует

Компот фруктово-ягодный- 750 гр. по норме выхода- соответствует

Хлеб пшеничный/ ржаной 0,100гр., ржаной 0,100гр по норме выхода- соответствует

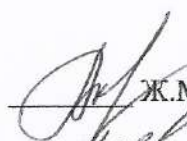
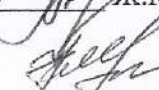
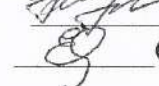
Предложение:

-..Соблюдать технологию приготовления пищи, качество приготовления вторых блюд и кулинарных изделий

- Соблюдать нормы выхода блюд.

Председатель комиссии

Члены комиссии

 Ж.М. Мамбетова
 А.Ю. Косий
 Е.В. Сабина