

УТВЕРЖДАЮ
МБОУ «Кольцовская средняя школа»
Директор школы
М.В. Фалеева



АКТ
проверки родительского контроля пищеблока
от 03.05.2024 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 рецептов.

- 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, коврики, 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 8 человек

Соленый огурец 0, 400 гр. по норме выхода - соответствует

Суп « Фасолевый»1600 гр. по норме выхода- соответствует

Жаркое по -домашнему по норме выхода 1,600 гр. - соответствует

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

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

группа «Колокольчик»Присутствует 7 человек

Соленый огурец 0, 350 гр. по норме выхода - соответствует

Суп « Фасолевый»1400 гр. по норме выхода- соответствует

Жаркое по -домашнему по норме выхода 1,400 гр. - соответствует

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

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

группа «Солнышко» Присутствует 15 детей

По меню:

Соленый огурец 0, 750 гр. по норме выхода - соответствует

Суп « Фасолевый»3000 гр. по норме выхода- соответствует

Жаркое по -домашнему по норме выхода 3000 гр. - соответствует

Компот фруктово-ягодный- 2700 гр. по норме выхода- соответствует

Хлеб пшеничный 0,450 гр., ржаной 0,450 гр по норме выхода- соответствует

группа «Кораблик» группа раннего возраста

Присутствует 7 детей

По меню:

Соленый огурец 0, 280 гр. по норме выхода - соответствует

Суп « Фасолевый»1260 гр. по норме выхода- соответствует

Жаркое по -домашнему по норме выхода 1,330 гр. - соответствует

Компот фруктово-ягодный- 1050 гр. по норме выхода- соответствует

Хлеб пшеничный 0,140 гр., ржаной 0,140 гр по норме выхода- соответствует

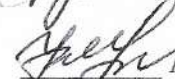
Предложение:

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

- Соблюдать нормы выхода блюд.

Председатель комиссии

Члены комиссии

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