

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



## АКТ

### проверки родительского контроля пищеблока от 04.12.2024 г.

Комиссия назначенная приказом № 190 о/д от 07.09.2024 г

В составе:

Председателя совета по питанию: Мамбетова Ж.М..

Члены комиссии Косий А.Ю. - кастелянша

Жилина В.А.-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, 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 «Колокольчик»** Присутствует 5 детей

Огурец соленый 250 гр. По норме выхода – соответствует

Суп картофельный с крупой рисовой 1000гр. По норме выхода – соответствует

Мясо тушеное с овощами в соусе 1000гр По норме выхода – соответствует

Компот фруктово-ягодный-900 гр. по норме выхода- соответствует

Хлеб пшеничный 150 гр., ржаной 150 гр по норме выхода- соответствует

**группа «Сказка»** Присутствует 8 детей

Огурец соленый 400 гр. По норме выхода – соответствует

Суп картофельный с крупой рисовой 1600гр. По норме выхода – соответствует

Мясо тушеное с овощами в соусе 1600гр. По норме выхода – соответствует

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

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

**группа «Кораблик»** Присутствует 5 детей

По меню:

Огурец соленый 250 гр. По норме выхода – соответствует

Суп картофельный с крупой рисовой 1000гр. По норме выхода – соответствует

Мясо тушеное с овощами в соусе 1000гр По норме выхода – соответствует

Компот фруктово-ягодный-900 гр. по норме выхода- соответствует

Хлеб пшеничный 150 гр., ржаной 150 гр по норме выхода- соответствует

**группа «Солнышко»** группа раннего возраста

Присутствует 4ребенка

По меню:

Огурец соленый 160 гр. По норме выхода – соответствует

Суп картофельный с крупой рисовой 720гр.. По норме выхода – соответствует

Мясо тушеное с овощами в соусе 720гр.. По норме выхода – соответствует

Компот фруктово-ягодный- 600 гр. по норме выхода- соответствует

Хлеб пшеничный 80 гр., ржаной 80 гр. по норме выхода- соответствует

**Предложение:**

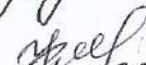
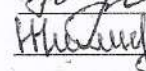
-..Соблюдать технологию приготовления пищи, качество приготовление вторых блюд и кулинарных изделий

- Соблюдать нормы выхода блюд.

Председатель комиссии

 Ж.М. Мамбетова

Члены комиссии

 А.Ю. Косий  
 Жилина В.А.