

**АКТ**  
**производственного контроля по проверке пищеблока**  
**на соответствие санитарно-гигиеническим нормам и правилам**

от «23» марта 2022 г.

Комиссия в составе:

Председателя комиссии: директор школы Фомин В.А.,

Членов бракеражной комиссии: Галыгина А.В., Миронова Н.С.,

Членов родительской общественности -- Мартынова Ю.Г., Комкова Н.А.,

Председателя Совета обучающихся – Пуговкин Д.Э.

В рамках производственного контроля провели проверку пищеблока ГБОУ СОШ с. Троицкое на соответствие санитарно-гигиеническим нормам и правилам составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В школьной столовой на завтрак 23.03.2022 года было предложено меню: кофейный напиток с молоком =200гр., каша молочная жидкая Дружба с маслом, сахаром =220гр., бутерброды с маслом и повидлом = 55гр., вафли =0,25гр.

2. Было проведено контрольное взвешивание порций для 1-4 классов:

кофейный напиток с молоком =200гр., каша молочная жидкая Дружба с маслом, сахаром =220гр., бутерброды с маслом и повидлом = 55гр., вафли =0,25гр. 3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4. Произведена проверка температуры каши молочной Дружба, кофейного напитка. Выявлено: блюда были поданы на столы в горячем состоянии.

5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя. Все обучающиеся перед едой моют руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Классные руководители сопровождают свои классы. Соблюдается график приема пищи.

6. Комиссия посетила пищеблок: нарушений не было выявлено.

7. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, чистота столовых приборов не вызывает сомнений, тарелки чистые, без сколов.

8. После обеда отмечена работа кухонных работников, которые следили за чистотой столов.

9. В столовой ведутся бракеражный журнал поступающего сырья, бракеражный журнал готовой продукции, журнал С-витаминации, журнал учета температурного режима.

Выводы:

Питание организовано в соответствии с графиком, согласно меню. Имеется контрольное блюдо, вес готовых блюд соответствует норме. Меню составлено в соответствии с возрастными особенностями. Обучающиеся приходят в столовую организованно, соблюдая санитарные правила перед едой

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_/Галыгина А.В./

\_\_\_\_\_/Миронова Н.С./

\_\_\_\_\_/Мартынова Ю.Г./

\_\_\_\_\_/Комкова Н.А./

\_\_\_\_\_/Пуговкин Д.Э./

**АКТ**  
**производственного контроля по проверке пищеблока**  
**на соответствие санитарно-гигиеническим нормам и правилам**

от «23» марта 2022 г.

Комиссия в составе:

Председателя комиссии: директор школы Фомин В.А.,

Членов бракеражной комиссии: Галыгина А.В., Миронова Н.С.,

Членов родительской общественности – Мартынова Ю.Г., Комкова Н.А.,

Председателя Совета обучающихся – Пуговкин Д.Э.

В рамках производственного контроля провели проверку пищеблока ГБОУ СОШ с. Троицкое на соответствие санитарно-гигиеническим нормам и правилам составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В школьной столовой на завтрак 23.03.2022 года было предложено меню: кофейный напиток с молоком =200гр., каша молочная жидкая Дружба с маслом, сахаром =220гр., бутерброды с маслом и повидлом = 55гр., вафли =0,25гр.

2. Было проведено контрольное взвешивание порций для 1-4 классов:

кофейный напиток с молоком =200гр., каша молочная жидкая Дружба с маслом, сахаром =220гр., бутерброды с маслом и повидлом = 55гр., вафли =0,25гр. 3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4. Произведена проверка температуры каши молочной Дружба, кофейного напитка. Выявлено: блюда были поданы на столы в горячем состоянии.

5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя. Все обучающиеся перед едой моют руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Классные руководители сопровождают свои классы. Соблюдается график приема пищи.

6. Комиссия посетила пищеблок: нарушений не было выявлено.

7. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, чистота столовых приборов не вызывает сомнений, тарелки чистые, без сколов.

8. После обеда отмечена работа кухонных работников, которые следили за чистотой столов.

9. В столовой ведутся бракеражный журнал поступающего сырья, бракеражный журнал готовой продукции, журнал С-витаминации, журнал учета температурного режима.

Выводы:

Питание организовано в соответствии с графиком, согласно меню. Имеется контрольное блюдо, вес готовых блюд соответствует норме. Меню составлено в соответствии с возрастными особенностями. Обучающиеся приходят в столовую организованно, соблюдая санитарные правила перед едой

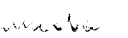
Председатель комиссии:

Члены комиссии:

  
\_\_\_\_\_/Галыгина А.В./

  
\_\_\_\_\_/Миронова Н.С./

  
\_\_\_\_\_/Мартынова Ю.Г./

  
\_\_\_\_\_/Комкова Н.А./

  
\_\_\_\_\_/Пуговкин Д.Э./