

## АКТ

### производственного контроля по проверке пищеблока на соответствие санитарно-гигиеническим нормам и правилам от «16» октября 2024г.

Комиссия в составе:

Председателя комиссии: директора школы Фомина В.А.

Членов бракеражной комиссии: Галыгиной А.В., Туманковой Е.П.

Членов родительской общественности – Мартыновой Ю.Г., Грапп Н.А.

Председателя Совета обучающихся – Кирюхиной А.М.

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 16.10.2024 года было предложено меню: картофель в молоке=180гр., рыба тушеная в томате с овощами=100гр., огурцы консервированные=30гр., компот из свежих яблок=200гр., хлеб пшеничный=25гр., хлеб ржаной=25гр.

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

картофель в молоке=180гр., рыба тушеная в томате с овощами=100гр., огурцы консервированные=30гр., компот из свежих яблок=200гр., хлеб пшеничный=25гр., хлеб ржаной=25гр.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4. Произведена проверка температуры отварных макаронных изделий, люля-кебаб. 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-витаминизации, журнал учета температурного режима.

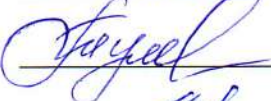
#### Выводы:

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

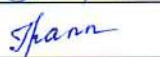
Председатель комиссии:  /Фомин В.А./

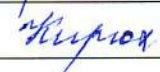
Члены комиссии:

 /Галыгина А.В./

 /Туманкова Е.П./

 /Мартынова Ю.Г./

 /Грапп Н.А./

 /Кирюхина А.М./

## АКТ

### производственного контроля по проверке пищеблока на соответствие санитарно-гигиеническим нормам и правилам от «19» сентября 2024г.

Комиссия в составе:

Председателя комиссии: директора школы Фомина В.А.

Членов бракеражной комиссии: Галыгиной А.В., Туманковой Е.П.

Членов родительской общественности – Мартыновой Ю.Г., Грапп Н.А.

Председателя Совета обучающихся – Кирюхиной А.М.

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 19.09.2024 года было предложено меню: макаронные изделия отварные=180гр., люля-кебаб с соусом=100гр., горошек зеленый консервированный=30гр., сок фруктовый=200гр., хлеб пшеничный-25гр., хлеб ржаной=25гр.

2. Было проведено контрольное взвешивание порций для 1-4 классов: макаронные изделия отварные=180гр., люля-кебаб с соусом=100гр., горошек зеленый консервированный=30гр., сок фруктовый=200гр., хлеб пшеничный-25гр., хлеб ржаной=25гр.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4. Произведена проверка температуры отварных макаронных изделий, люля-кебаб. 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:  /Фомин В.А./

Члены комиссии:

 /Галыгина А.В./

 /Туманкова Е.П./

 /Мартынова Ю.Г./

 /Грапп Н.А./

 /Кирюхина А.М./