

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания в
МАОУ «СОШ №135» г. Перми

Дата 11.11.22 г.

Время 10.00

Цель проведения общественного контроля проверка организации качества питания в

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Касимова Екатерина Владимировна 3, 5"
2. Сеникозова Татьяна Владимировна 5, 5"

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МАОУ «СОШ №135» г. Перми.

На момент проверки установлено:

- Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья и использования средств индивидуальной защиты
 - горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс
 - столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
 - состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число по-

AKT

"11 "ноября 2022.

Куляпин А.С. - директор школы
Горбунова А.И..- зав. производством
Дементьева Т.В. - медицинский работник
Катаева А.В.. - ответственная за организацию питания.
Яблокова Л.С.. — учитель, представитель школы..
" 11 "11..2022 г. провела проверку и выявила:

Проверка		Оценка проверки	
п/п		Да	Нет
1.	Столовая обеспечена		
	- фарфоровой столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	+	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета два комплекта на одно посадочное место;	+	
	- на раздаче оборудован подогрев тарелок.	+	
2.	Работы по дезинсекции, дератизации проводятся регулярно	+	
3.	Кадровое обеспечение пищеблока		
	- наличие профессиональной квалификации работников не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока;	+	
	- прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года;	+	
	-наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год;	+	
	-рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. В наличии достаточное количество комплектов рабочей одежды	+	
	.- работники столовой работают в масках.	+	
4.	В наличии декларации и сертификаты на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	+	
5.	На товаре в наличии маркировки, соответствующие срокам реализации товара.	+	
6.	Суточные пробы находятся в холодильнике, с маркировками даты и времени забора пищи.	+	
7.	Фактическое меню соответствует ежедневному.	+	
8.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. которые очищаются при их заполнении более чем на 2/3.	+	

9. Взвешивание готовой продукции

[illegible]

АКТ
о взвешивании контрольных блюд, контроле качества готовых
блюд, соблюдении режима питания

г. Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная

АКТ
Проверки школьной столовой МАОУ «СОШ № 135» г. Пермь

От 20.12.2022г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии

Председателя комиссии : Куляпин А.С., директор школы.

Членов комиссии:

Катаевой А.В.. - ответственная за организацию питания..

Горбунова А.И..- зав. производством

Дементьева Т.В. - медицинский работник

Яблокова Л.С.. — учитель, представитель школы..

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 20. 12. 2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено

. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 20.12.2022г

Меню	План	Факт
Салат из свеклы отварной	60	60,4
Суп картофельный с бобовыми с гречками	200/10	200/10
Плов из отварной птицы	240	245
Компот из плодов сушеных/кураги	200	200

№п/п	План проверки	Да	Нет
1	Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене	+	
2	При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.	+	
3	После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.	+	
4	Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное	+	

АКТ
проверки закладки продуктов

по Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 135 с углубленным изучением предметов образовательной области "Технология" г. Перми от « 20 » декабря 2022 г.

Мною (нами) _ Куляпина А.С., Катаевой А.В., Дементьевой Т.В. _____,
(членами бракеражной комиссии учреждения)

в присутствии работника пищеблока _ Горбунова А.И. _____,
(ФИО, должность)

проведена проверка закладки основных продуктов питания при приготовлении _ Суп
картофельный с бобовыми, свекла вареная, плов из отварной птицы, на _ 50 _ (_ пятьдесят _)
учащихся.

Наименование продуктов	Норма по меню	Фактическое количество	Примечание
Суп картофельный с бобовыми			
Вода	6500	6500	
Картофель свежий очищенный	2500	2500	
Лук пассерованный	400	400	
Морковь свежая очищенная	500	500	
Масло сливочное	200	200	
Горох	800	800	
Соль	30	30	
Плов из отварной птицы			
Филе птицы	4920	4920	
Рис	2670	2670	
Лук репчатый	540	540	
Морковь свежая очищенная	780	780	
Масло растительное	480	480	
Соль	55	55	
Свекла вареная			
Свекла вареная	2850	2850	
Масло растительное	150	150	

Выявлены следующие нарушения: _ нарушений нет _

Подписи членов комиссии:

Директор _____ Куляпина А.С.

Зам.директора _____ Катаева А.В.

Зав.Производства _____ Горбунова А.И.

Подпись медсестры о получении заполненного акта: _____

(подпись, ФИО, должность)

