ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2670E1BC314E9182EB8DF52918106E30
Владелец: Салангина Елена Викторовна
Действителен: с 12.08.2024 до 05.11.2025

А К Т

проверки санитарно- гигиенического состояния пищеблока,
соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока,
соответствие 10 дневного и фактического меню,
контрольное взвешивание блюд.

от «17» января 2025 г. № 5

Мы комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:

Вельц Натальи Владимировны, ответственной за организацию питания обучающихся,
Колодезной Екатерины Александровны, зам. директора по УВР,
Фогуль Елены Николаевны, фельдшера, члена бракиражной комиссии учреждения,
медицинского работника МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №20)
в присутствии работников пищеблока:

Юрьевой Елены Александровны – повар;
Азараковой Полины Владимировны – кухонный работник;
Марковой Анастасии Александровны - кухонный работник;
Фурсовой Людмилы Васильевны - кухонный работник;
Хороших Александры Алексеевны - кухонный работник
Юлдашевой Олеси Сергеевны - кухонный работник

(ФИО, должность)

составили настоящий акт о том, что «17» января 2025 г. была проведена проверка пищеблока МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 20».

В ходе проверки установлено:

- Соблюдаются правила личной гигиены работниками пищеблока.

- Работниками пищеблока используется спецодежда и одноразовые перчатки.

- Вес порций, соответствует заявленному в меню.

- Соблюдается температура выдачи блюд.

- Имеется примерное десятидневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;
- Комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций супа: 3 порции супа для начальной школы и 3 порции супа для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено.

Объем пищевых отходов после приема пищи составляет 12%.

Организация горячего питания в: МБОУ «СОШ №20» соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Подписи членов комиссии: Колодезная Е.А - зам. директора по УВР
Фогуль Е.Н. – фельдшер;
Вельц Н.В. – ответственная за организацию питания.

(подпись, ФИО, должность

А К Т №5

от «17» января 2025 г.

Цель проверки: санитарно- гигиенического состояния пищеблока, соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока, соответствие 10 дневного и фактического меню, контрольное взвешивание блюд.

Мы, члены бракеражной комиссии: Вельц Наталья Владимировна, ответственная за организацию питания обучающихся, Колодезная Екатерина Александровна, зам. директора по УВР, Фогуль Елена Николаевна, фельдшер, составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ № 20» 17.01.2025г.

На момент проверки установлено:

- Соблюдаются правила личной гигиены работниками пищеблока.
- Работниками пищеблока используется спецодежда и одноразовые перчатки.
- Вес порций, соответствует заявленному в меню.
- Соблюдается температура выдачи блюд.
- Имеется примерное десятидневное меню с указанием калорийности и веса блюд, меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале.
- Комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюд соответствуют утвержденной рецептуре, вес готовых порций соответствует установленным нормам.

В меню на 17 января 2024г. – суп ужа, курица тушеная, гречка отварная, чай с сахаром и лимоном, хдеб.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций супа: 3 порции супа для начальной школы и 3 порции супа для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено.

Объем пищевых отходов после приема пищи составляет 12%.

Организация горячего питания в: МБОУ «СОШ №20» соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Подписи членов комиссии: Колодезная Е.А - зам. директора по УВР

Фогуль Е.Н. – фельдшер;

Вельц Н.В. – ответственная за организацию питания.

(подпись, ФИО, должность