

АКТ № 6

Контрольное взвешивание остатков пищи

от 20 марта 2024 год

Комиссия в составе:

- 1) Анточ Лидия Витальевна
- 2) Гломозда Татьяна Александровна
- 3) Гурьева Оксана Александровна

Провела контрольное взвешивание и установила:

Обед

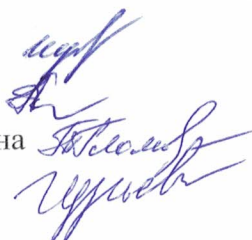
№	Наименование блюд	Выход блюдо (гр.)	Количество порций	Фактически отпущено кг
1	Суп овощной	250	260	65,00
2	Макароны отварные	150	260	39,00
3	Биточки говяжьи	90	260	23,40
4	Компот курага	200	260	52,00
5	Хлеб пшеничный и ржаной	80	260	20,80
	Итого			200,200

Проведено взвешивание остатков пищи завтрака.
Количество остатков пищи завтрака составило 7,01 кг.
Это составляет 14 %

Удельный вес несъеденной пищи обеда минимальный

Члены комиссии:

Чугаева Елена Александровна
Анточ Лидия Витальевна
Гломозда Татьяна Александровна
Гурьева Оксана Александровна



Акт № 8

родительского контроля на предмет проверки по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе:

Председатель: заместитель директора по ВР Гурьева Оксана Александровна..

Члены комиссии:

- Анточ Лидия Витальевна;
- Барсукова Надежда Васильевна ;
- Гломозда Татьяна Александровна;
- Чугаева Елена Александровна.

Составила настоящий акт в том, что 20.03.2024 г. в 12.40 часов была проведена проверка качества питания школьной столовой.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой и организации горячего питания.






В ходе проверки было выявлено:

1. Работники столовой имеют спецодежду, на рабочем месте находятся в головных уборах, перчатках.
2. В обеденном зале чисто, светло, уютно, заранее проведена влажная уборка с проветриванием помещения.
3. При входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством.
4. Перед умывальниками установлены емкости с жидким мылом для мытья рук в достаточном количестве.
5. Набор блюд (суп овощной, макароны отварные, биточки говяжьи, компот курага, хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мандарин) соответствует десятидневному меню, утвержденного директором.
6. Органолептические показатели блюд соответствуют качеству и санитарным нормам.

Результаты проверки:

7. Работниками школы соблюдаются санитарно – эпидемиологические нормы.
8. Питание учащихся организовано в соответствии приказом директора школы.
9. Нормы питания соблюдаются, выход соответствует установленным нормам.

Подписи комиссии:

 О.А.Гурьева
 Л.В.Анточ
 Н.В.Барсукова
 Т.А. Гломозда
 Е.А.Чугаева.