

Акт проверки пищеблока МАОУ "СОШ.14"

нами Иванко Еленой Сергеевной и Григорук

Ольгой Павловной проведена проверка

питания школьников МАОУ "СОШ.14"

по адресу п. Камыль, ул. Комарова, 13А.

При проверке обнаружено следующее:

1. несоответствие меню на день проверки и примерно 4-х мерельного меню для учащихся образовательной учреждения с 5point (ней кондитерского изделия и сока), т.е. считается общая калорийность приёма пищи и не учитываются нормы питания.
2. несоответствие норм выхода борщиков пудинга с примерным меню.
3. длительное ожидание детей перед приёмом пищи (~10 минут)
4. в горячем цехе посуда без соответствующей маркировкой и со светлыми краями.
5. в обеденном зале находилась мебель без маркировки.
6. пищевые отходы находились в обеденном зале в непромаркированных ёмкостях.
7. внешний вид пудинга не соответствовал технологической карте (часть запеканки (порции) состояли из нескольких кусков).

сервировке столов используется
раня посуда, сразу после мытья, т.е.
на шиблеке нет достаточного
количества посуды для приёма пищи
детьми.

9. сотрудниками шиблеке не представ-
лено должностные инструкции, не знают
свои должностные обязанности.

10. на момент проверки работами один
повар и один мойщик посуды, поэтому
происходит задержка приёма пищи,
температура блюд при сервировке
снижается, дети едят холодную пищу.

11. в технологической карте не указана
температура готового блюда.

12. журнал регистрации претензий,
жалоб и происшествий, связанных с
безопасностью пищевой продукции оформлен
не правильно (не прошит, не пронумерована
страница, нет подписи ИП и даты начала
ведения журнала)

13. температура в обеденном зале 18°C
при t на улице -5°C (в морозы t в
обеденном зале доходило до $+9^{\circ}\text{C}$)

Итого Елена Сергеевна
Тригорина Ольга Павловна

17.03.2021.

Акт проверки пищеблока

Нами, членами родительского комитета: Друговой Н.В. (5, "А"),
Аскредковой А.А. (6, "А", 9, "А"), проведена проверка питания
учащихся 5-11 классов. Дети этих классов питаются
в 9³². На 17.03.21 по меню было: бутерброд с маслом,
пудинг из творога запечённый, какао с молоком, хлеб
гарнирный и пшеничный. По меню - раскладки выход
готовой продукции - 12 кг, 4,5 кг - отходов, ^{возвращаемся} не тронутые порции.
Пудинг при проверке вкусовых качеств был кислостный,
не до конца запечённый. Сгущёнки достаточно. Большое
количество сахара. Какао вкусное, в меру сладкое.

В столовой чисто, на всех столах имеются салфетки,
температурной режим соблюдается. При входе в обеденный
зал дети обрабатывают руки антисептиком. После
первого кормления началась обработка столовой.
Классные руководители присутствовали во время завтрака.
Нами отмечено: количество пищевых отходов связано
с тем, что дети говорят слишком много сахара, при
возможности пересмотреть технологическую карту этого
пудинга.

17.03.21г.

Другова Н.В. - Другова
Аскредкова А.А. - Подп.