

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

#### МБОУ «Кирпичнозаводская СОШ»

Дата проверки: 24.03.2022 год

Время проверки: 09.15

#### Состав комиссии:

Ковалёва Е.В. - заместитель директора по обеспечению безопасности,  
учитель Фомченкова Е.А., родители Карастелева К.В.

#### В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям

#### Контрольное взвешивание готовой продукции.

№п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1.	Сосиска отварная с картофельным пюре	100/150 г	100/150 г	0
2.	Сладкий чай	200	200	0
3.	Хлеб пшеничный	60	60	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/ объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели почти все.
- Суточная проба имеется за 23.03, 24.03, (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет

**Члены комиссии:**

Ковалева Е.В. 

Фомченкова Е.А. 

Карастелева К.В. 