

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ «Кирпичнозаводская СОШ»**

Дата проверки: 03.05.23г.

Время проверки: 11:50

Состав комиссии:

Калимулина Г.Н.- ответственный за организацию горячего питания, учитель начальных классов.

Туликова Т.Х.- классный руководитель,

Чукаева О.Е.- родитель

**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 (завтрак)**

№п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1.	Макароны с сыром	160	160	0
2.	Какао с молоком	200	200	0
3.	Хлеб пшеничный	40	40	0
4.	Свежий фрукт	150	150	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели более половины
- Суточная проба имеется за 02.05.2023г.и 03.05.23г.(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет**

**Члены комиссии:**

Калимулина Г.Н. \_\_\_\_\_

Туликова Т.Х. \_\_\_\_\_

Чукаева О.Е. \_\_\_\_\_

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ «Кирпичнозаводская СОШ»**

Дата проверки: 03.05.23г.

Время проверки: 11:50

Состав комиссии:

Калимулина Г.Н.- ответственный за организацию горячего питания, учитель начальных классов.

Туликова Т.Х.- классный руководитель,

Чукаева О.В.-родитель

**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 (обед)**

№п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1.	Салат из квашеной капусты	60	60	0
2.	Суп картофельный с бобовыми	200	200	0
3.	Цыпленок отварной (масло)	95	95	0
4.	Каша гречневая вязкая	150	150	0
5.	Компот из сухофруктов	200	200	0
5.	Хлеб	60	60	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели более половины
- Суточная проба имеется за 02.05.23 г. и 03.05.23 г. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет**

**Члены комиссии:**

Калимулина Г.Н. \_\_\_\_\_

Туликова Т.Х. \_\_\_\_\_

Чукаева О.Е. \_\_\_\_\_