

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

#### МБОУ «Кирпичнозаводская СОШ»

Дата проверки: 03.10.22г.

Время проверки: 14.20

Состав комиссии: Фомченкова Е. А.- заместитель директора по воспитательной работе,  
учитель –Туликова Т.Х. , родитель- Уналбаева А.А.

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.	Квашеная капуста	30	30	0
2.	Цыпленок отварной (масло)	75/5	75/5	0
3.	Рожки отварные	150	150	0
4	Чай с сахаром	200	200	0

5	Хлеб	40	40	0
6.	Суп картофельный с горохом	250	250	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели более 90%
- Суточная проба имеется ( за 03.10.2022 г..(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

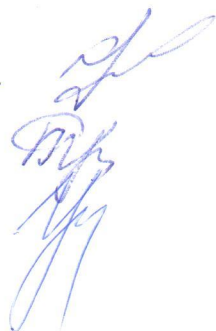
**Замечания и рекомендации по проверке:** замечаний нет

**Члены комиссии:**

Фомченкова Е.А.-

Туликова Т.Х.-

Уналбаева А.А.-



· АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Кирпичнозаводская СОШ»

Дата проверки: 03.10.22г.

Время проверки: 11.30

Состав комиссии: Фомченкова Е. А.- заместитель директора по воспитательной работе.

учитель – Туликова Т.Х. , родитель – Уналбаева А.А.

**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.	Гречка отварная	150	150	0
2.	Сосиска	50	50	0
3	Сок натуральный	200	200	0
4.	Хлеб пшеничный	60	60	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели более 90%
- Суточная проба имеется ( за 03.10. 2022 г.(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак

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

**Члены комиссии:**

Фомченкова Е.А. - 

Туликова Т.Х. - 

Уналбаева А.А. - 