

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

#### МБОУ «Кирпичнозаводская СОШ»

Дата проверки: 09.11.22г.

Время проверки: 11.30

#### Состав комиссии:

Калимулина Г.Н.- учитель начальных классов

учитель Уналбаева А.А. , родитель Гавлович Е.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.	Каша рисовая молочная со сливочным маслом	205	205	0
2.	Какао с молоком	200	200	0
3	Свежий фрукт	100	100	0

4	Хлеб с сыром	80	80	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 08.11.22г и 09.11.2022 г..(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак

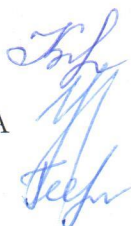
**Замечания и рекомендации по проверке:** замечаний нет

**Члены комиссии:**

Калимулина Г.Н.

Уналбаева А.А

Гавлович Е.А.



## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Кирпичнозаводская СОШ»

Дата проверки: 09.11.22г.

Время проверки: 12.00

Состав комиссии:

Калимулина Г.Н- учитель начальных классов

учитель Уналбаева А.А. , родитель Гавлович Е.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.	Салат из квашеной капусты	60	60	0
2.	Суп овощной со сметаной	200	200	0
3.	Котлеты рыбная	90	90	0

4	Картофельное пюре	150	150	0
5	Компот из сухофруктов	200	200	0
6	Хлеб	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 8.11.22г и 09.11.2022 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:**

Калимулина Г.Н.

Уналбаева А.А

Гавлович Е.А.