

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

Дата проверки: 10.02.2023г.

Время проверки: 11:30

Состав комиссии:

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

Горбунова С.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 (завтрак)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Плов с курицей	200	200	0
2	Сладкий чай	200	200	0
3	Хлеб пшеничный	60	60	0
4	Кондитерское изделие	40	40	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 10.02.2023 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают обучающихся на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет

Калимулина Г.Н. _____

Горбунова С.В. _____

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

Дата проверки: 10.02.2023

Время проверки: 11:30

Состав комиссии:

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

Горбунова С.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	Нарезка из сезонных овощей	60	60	0
2	Щи из свежей капусты со сметаной	200	200	0
3	Плов с курицей	230	230	0
4	Чай с сахаром	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 10.02.2023 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Калимулина Г.Н. 

Горбунова С.В. 