

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Кирпичнозаводская СОШ»

Дата проверки: 12.09.22г.

Время проверки: 11.30

Состав комиссии: Фомченкова Е. А.- заместитель директора по воспитательной работе.
учитель – Туликова Т.Х. , родитель – Васильева О.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 гречневая на молоке	200	200	0
2.	Сыр	20	20	0
3	Чай с молоком	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 12.09.2022 г.(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Класные руководители сопровождают учащихся на завтрак

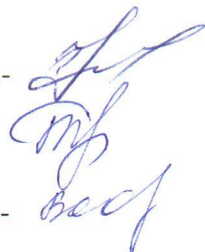
Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет

Члены комиссии:

Фомченкова Е.А.-

Туликова Т.Х.-

Васильева О.А. -



АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Кирпичнозаводская СОШ»

Дата проверки: 12.09.22г.

Время проверки: 14.20

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

учитель –Туликова Т.Х. , родитель- Васильева О.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.	Винегрет	30	30	0
2.	Тефтели мясные с соусом	60/30	60/30	0
3.	Рожки отварные	150	150	0
4	Компот из сухофруктов	200	200	0

5	Хлеб	40	40	0
6.	Рассольник	200	200	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 12.09.2022 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.-

Васильева О. А.-

