

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

Дата проверки : 14.09.2022

Время проверки: 12:00

Состав комиссии:

Фомченкова Е.А. – заместитель И.О. директора по воспитательной работе, учитель начальных классов

Колосова Т.В. – родитель

Соловьева И.В. – Кл. руководитель

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 отварные с гуляшом из говядины	240	240	0
2	Чай сладкий	200	200	0
3	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 половины.
- Суточная проба имеется за 13.09., 14.09. 2022 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают обучающихся на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Фомченкова Е.А. _____

Колосова Т.В. _____

Соловьева И.В. _____

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

Дата проверки : 13.09.2022

Время проверки: 12:00

Состав комиссии:

Фомченкова Е.А. – заместитель И.О. директора по воспитательной работе, учитель

Колосова Т.В. – родитель

Соловьева И.В. – Кл. руководитель

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	Суп картофельный с рисом	200	200	0
3	Жаркое по-домашнему	180	180	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 13.09., 14.09. 2022 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Фомченкова Е.А. _____

Колосова Т.В. _____

Соловьева И.В. _____