

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

Дата проверки: 14.12.22г.

Время проверки: 11:50

Состав комиссии:

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

Уналбаева А.А.- классный руководитель,

Джантазаева З.Н.- 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.	Каша гречневая на молоке и сливочном масле	220	220	0
2.	Какао с молоком	200	200	0
3.	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 половины
- Суточная проба имеется за 13.12.22 г. и 14.12.2022(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. _____

Джантазаева З.Н. _____

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

Дата проверки: 14.12.22г.

Время проверки: 11:55

Состав комиссии:

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

Уналбаева А.А.- классный руководитель,

Джантазаева З.Н.- 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.	Винегрет	60	60	0
2.	Рассольник со сметаной	200	200	0
3.	Тефтели мясные с соусом	110	110	0
4.	Макароны отварные	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 половины
- Суточная проба имеется за 13.12.22 г. и 14.12.2022(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. _____

Джантазаева З.Н. _____