

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

Дата проверки: 16.11.22г.

Время проверки: 13:20

Состав комиссии:

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

Тропина Г.А. - классный руководитель.

Астрединова А.А.- 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. | Макароны отварные с гуляшом из говядины | 240 | 240 | 0 |
| 2. | Сладкий чай | 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 15.11.22 г. – 16.11.22 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. _____

Тропина Г.А. _____

Астрединова А.А. _____

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

Дата проверки: 16.11.22г.

Время проверки: 13:20

Состав комиссии:

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

Тропина Г.А. - классный руководитель.

Астрединова А.А.- 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. | 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 15.11.22 г. – 16.11.22 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. _____

Тропина Г.А. _____

Астрединова А.А. _____