

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

Дата проверки :17.01.2023г

Время проверки: 12:00

Состав комиссии:

Калимулина Г.Н. –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	Сосиска с гречкой с соусом	240	240	0
2	Сок натуральный	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 16.01.23г-17.01.23 (срок хранения 48часа)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают обучающихся на горячий завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Калимулина Г.Н. _____

Колосова Т.В. _____

Соловьева И.В. _____

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

Дата проверки : 17.01.2023г

Время проверки: 12:00

Состав комиссии:

Калимулина Г.Н. –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 (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 бобовыми	200	200	0
3	Цыпленок отварной	95	95	0
4	Рожки отварные	150	150	0
5	Чай с сахаром	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 16.01.23г.-17.01.23 (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. _____

Колосова Т.В. _____

Соловьева И.В. _____