

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

#### МБОУ «Кирпичнозаводская СОШ»

Дата проверки: 18.10.2022 г.

Время проверки: 9.00 ч.

#### Состав комиссии:

Фомченкова Е.А.- заместитель директора воспитательной работе.

Учитель Дускалиева А.Т., родитель Альдибекова А.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

#### Контрольное взвешивание готовой продукции.

№п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1	Каша гречневая на молоке	200/5	200/5	0 гр
2	Сыр	60 гр.	60 гр.	0 гр
3	Какао с молоком	200 гр	200 гр	0 гр
3	Хлеб пшеничный	60 гр	60 гр	0 гр



- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется за 17.10 и 18.10 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

**Члены комиссии:**

Фомченкова Е.А.

Дускалиева А.Т.

Альдибекова А.В.





## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

#### МБОУ «Кирпичнозаводская СОШ»

Дата проверки: 18.10.2022 г.

Время проверки: 14.00 ч.

Состав комиссии:

Фомченкова Е.А.- заместитель директора воспитательной работе.

Учитель Дускалиева А.Т., родитель Альдибекова А.В.

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

#### Контрольное взвешивание готовой продукции.

№п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1	Винегрет	30 гр.	30 гр.	0 гр
2	Тефтели мясные с соусом	60/30 гр.	60/30 гр.	0 гр
3	Рожки отварные	150 гр.	150 гр.	0
3	Рассольник	250 гр	250 гр	0 гр



3	Хлеб пшеничный*	40 гр	40 гр	0 гр
4	Компот из сухофруктов	200 гр	200 гр	0 гр

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется за 17.10 и 18.10 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак.

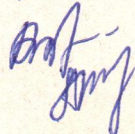
**Замечания и рекомендации по проверке:**

**Члены комиссии:**

**Фомченкова Е.А.**



**Дускалиева А.Т.**



**Альдибекова А.В.**