

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

Дата проверки : 22.12.2022г

Время проверки: 13:30

**Состав комиссии:**

Калимулина Г.Н.– учитель начальных классов

Прокаева Ю.В. – родитель

Устинова Е. 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 с сыром	160	160	0
2	Свежий фрукт	150	150	0
3	Хлеб пшеничный	40	40	0
4	Какао с молоком	200	200	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 22.12.2022г (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают обучающихся на горячий завтрак.

**Замечания и рекомендации по проверке:** Замечания есть.

Калимулина Г.Н. 

Прокаева Ю.В. 

Устинова Е.В. 

В меню на завтрак были внесены изменения: напиток какао с молоком, заменён на сладкий чай.

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

Дата проверки : 22.12.2022г

Время проверки: 13:30

**Состав комиссии:**

Калимулина Г.Н.– учитель начальных классов

Прокаева Ю.В.– родитель

Устинова Е.В. - кл. руководитель

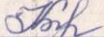
В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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	Салат из квашеной капусты.	60	60	0
2	Каша гречневая вязкая.	150	150	0
3	Цыплёнок отварной (масло)	95	95	0
4	Суп картофельный с бабовыми.	200	200	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 22.12.2022г. (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.- 

Прокаева Ю.В. 

Устинова Е.В. 