

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

#### МБОУ «Кирпичнозаводская СОШ»

Дата проверки: 22.12

Время проверки: 9.00

Состав комиссии:

Ковалёва Е.В.- заместитель директора по обеспечению безопасности,

учитель Мельникова Н.Н., родитель Пономарева Т.М.

**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.

№п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1.	Макароны с сыром	150/10	150./10	0
2.	Чай сладкий	200	200	0
3.	Хлеб пшеничный	60	60	0
4.	Свежий фрукт	150	150	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 21.12..20г. \_\_ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак.

**Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.**

**Члены комиссии:**

**Ковалева Е.В.**



**Мельникова Н.Н.**



**Пономарева Т.М.**

