

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

Дата проверки: 13.11.23г.

Время проверки: 11:45

Состав комиссии:

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

Бузякова К.В. - 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	Салат из квашеной капусты	60	60	0
2	Суп картофельный с бобовыми	200	200	0
3	Щыплёнок отварной с гречневой кашей	230	230	0
4	Хлеб	60	60	0
5	Компот из сухофруктов	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 13.11.23 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.

Бузякова К.В.

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

Дата проверки: 13.11.23г.

Время проверки: 11:45

Состав комиссии:

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

Бузякова К.В. - 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 с сыром	160	160	0
2.	Хлеб пшеничный	60	60	0
3.	Какао с молоком	200	200	0
4.	Свежий фрукт	100	100	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 13.11.23 г. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Члены комиссии:

Калимулина Г.Н. _____

Бузякова К.В. _____