

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

Дата проверки: 15.02.2024г

Время проверки: 10:00

**Состав комиссии:**

Калимулина Г.Н. – учитель начальных классов

Ивлева Ю.И. – 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	Каша молочная овсяная с маслом.	180	180	0
2	Какао с молоком	200	200	0
3	Хлеб пшеничный	60	60	0
4	Фрукты -яблоко	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 14.02.24г-15.02.24г (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают обучающихся на горячий завтрак.

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

Калимулина Г.Н. 

Ивлева Ю.И. 

Устинова Е.В. 

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

Дата проверки: 15.02.2024г

Время проверки: 13:30

**Состав комиссии:**

Калимулина Г.Н. – учитель начальных классов

Ивлева Ю.И. – 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 винегрет	60	60	0
2	Борщ на говяжем бульоне	200	200	0
3	Рагу из говядины	200	200	0
4	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0
5	Хлеб белый	50	50	0
6	Хлеб ржаной	20	20	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 14.02.2024г-15.02.24г (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. - \_\_\_\_\_

Ивлева Ю.И. - \_\_\_\_\_

Устинова Е.В. - \_\_\_\_\_