

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

Дата проверки: 19.03.24г.

Время проверки: 10:50

Состав комиссии:

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

Фомченкова Е.А.- классный руководитель,

Ковалева Г.Ю.- 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. | Суп молочный с вермишелью | 200 | 200 | 0 |
| 2 | Чай с лимоном и сахаром | 200 | 200 | 0 |
| 3 | Хлеб пшеничный | 40 | 40 | 0 |
| 4 | Пудинг творожный | 50 | 50 | 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 18.03.24 г., 19.03.24 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. _____

Фомченкова Е.А.. _____

Ковалева Г.Ю. _____

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

Дата проверки: 19.03.24г.

Время проверки: 12:00

Состав комиссии:

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

Фомченкова Е.А.- классный руководитель,

Ковалева Г.Ю. 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 капусты | 60 | 60 | 0 |
| 2. | Суп картофельный с гренками | 200 | 200 | 0 |
| 3. | Печень говяжья тушеная с овощами | 90 | 90 | 0 |
| 4 | Рис отварные | 150 | 150 | 0 |
| 5 | Чай с сахарм | 200 | 200 | 0 |
| 6 | Хлеб пшеничный | 50 | 50 | 0 |
| 7 | 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 18.03.24 г., 19.03.24 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. _____

Фомченкова Е.А. _____

Ковалева Г.Ю. _____