

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

Дата проверки: 08.02.24г.

Время проверки: 12:00

Состав комиссии:

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

Фомченкова Е.А.- классный руководитель,

Жумаева О.А.- 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 винегрет	60	60	0
2.	Суп с лапшой на курином бульоне	200	200	0
3.	Рыба тушеная в соусе	90	90	0
4	Макароны отварные	150	150	0
5	Напиток из шиповника	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 07.02.24 г., 08.02.24 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. _____

Жумаева О.А. _____

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

Дата проверки: 08.02.24г.

Время проверки: 10:50

Состав комиссии:

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

Фомченкова Е.А.- класный руководитель,

Жумаева О.А.- 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.	Макароньы отварные	180	180	0
2	Сосиска отварная	50	50	0
3	Чай с сахаром	200	200	0
4	Хлеб пшеничный	40	40	0
5	Вафли	30	30	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 07.02.24 г., 08.02.24 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. _____
Жумаева О.А. _____