

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

Дата проверки: 06.11.2024

Время проверки: 10:45

Состав комиссии:

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

Уналбаева А.А.- классный руководитель,

Лапшина Н.С.- 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
- 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 манная на молоке с маслом	180	180	0
2.	Чай с сахаром	200	200	0
3	Хлеб пшеничный	40	40	0
4	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 05.11.2024. И 6.11.2024(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак

Мельникова Н.Н. _____

Уналбаева А.А. _____

Лапшина Н.С. _____

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

Дата проверки: 06.11.2024

Время проверки: 10:45

Состав комиссии:

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

Уналбаева А.А.- классный руководитель,

Лапшина Н.С.- 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
- 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 осенний	60	60	0
2.	Компот из сухофруктов	200	200	0
3	Хлеб пшеничный	50	50	0
4	Борщ со сметаной	200	200	• 0
5	Хлеб ржаной	20	20	• 0
6	Рагу из курицы	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 05.11.2024. И 6.11.2024(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак

Мельникова Н.Н. _____

Уналбаева А.А. _____

Лапшина Н.С. _____