

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

Дата проверки: 16.10.24 г.

Время проверки: 11:50

Состав комиссии:

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

Есетова А.Д. - классный руководитель,

Вилкова Н.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)

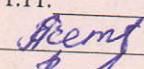
№п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1.	Каша Дружба	200	200	0
2.	Чай с лимоном и сахаром	200	200	0
3.	Хлеб пшеничный с сыром	47	47	0
4.	Пудинг творожный	60	60	0

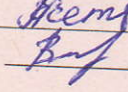
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели более половины
- Суточная проба имеется за 15.10.24 г. по 16.10.24 г. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Члены комиссии:

Мельникова Н.Н. 

Есетова А.Д. 

Вилкова Н.А. 

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

Дата проверки: 16.10.24г.

Время проверки: 11:50

Состав комиссии:

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

Есетова А.Д. - классный руководитель,

Вилкова Н.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 гороховый	200	200	0
3.	Соус мясной	90	90	0
4.	Гречка отварная	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 15.10.24 г. по 16.10.24 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:

Мельникова Н.Н. 

Есетова А.Д. 

Вилкова Н.А. 