

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

Дата проверки: 25.02.25г.

Время проверки: 11:45

Состав комиссии:

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

Калимулина Г.Н. - классный руководитель;

Дубровская Н.Н.- 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 ячневая вязкая	180	180	0
2.	Чай с сахаром	200	200	0
3.	Омлет с колбасой и овощами	60	60	0
4.	Хлеб пшеничный	40	40	0
5.	Масло сливочное	10	10	0
6.	Печенье	15	15	0

II Завтрак (ОВЗ)

№п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1.	Пицца школьная, 1 вариант	100	100	0
2.	Компот из смеси сухофруктов	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 25.02.2025, 24.02.2025.(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Члены комиссии:

Мельникова Н.Н. _____

Калимулина Г.Н. _____

Дубровская Н.Н. _____

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

Дата проверки: 25.02.25г.

Время проверки: 11:45

Состав комиссии:

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

Калимулина Г.Н. - классный руководитель;

Дубровская Н.Н.- 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 витаминный	60	60	0
2.	Борщ с капустой и картофелем	200	200	0
3.	Котлеты, биточки, шницелл (говядина)	60/30	60/30	0
4.	Макаронные изделия отварные	150	150	0
5.	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0
6.	Хлеб пшеничный	40	40	0
7.	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	0

Полдник (ОВЗ)

№п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1.	Пицца школьная, 1 вариант	100	100	0
2.	Компот из смеси сухофруктов	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 25.02.2025, 24.02.2025(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Члены комиссии:

Члены комиссии:

Мельникова Н.Н. _____

Калимулина Г.Н. _____

Дубровская Н.Н. _____