

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

Дата проверки: 27.01.25г.

Время проверки: 12:00

Состав комиссии:

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

Лихобабина Е.М.- классный руководитель,

Шамбилова А.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 из моркови	60	60	0
2.	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	200	0
3.	Голубцы ленивые	160	160	0
4	Чай с сахаром	200	200	0
5	Хлеб пшеничный	40	40	0
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	0
7	Печенье (школьное)	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 27.01.25 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. _____

Лихобабина Е.М. _____

Шамбилова А.Н. _____

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

Дата проверки: 27.01.25г.

Время проверки: 10:50

Состав комиссии:

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

Лихобаба Е.М. - классный руководитель,

Шамбилова А.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 рисовая вязкая с фруктами	200	200	0
2	Какао с молоком	200	200	0
3	Хлеб пшеничный	40	40	0
4	Печенье (школьное)	35	35	0
5	Масло (порциями)	10	10	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 27.01.2025 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:

Мельникова Н.Н. _____

Лихобаба Е.М. _____

Шамбилова А.Н. _____