

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой ГБОУ ООШ с. Зеленовка
(наименование организации)

Дата проверки: 6.09.2022

Время проверки: 9³⁰

Состав комиссии: **Зам.директора по УВР Кондратий Е.Ю., зам директора по ВР Алькина М.А., учитель Горячева Н.М., учитель Хайбуллина Р.Р**

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
	<i>завтрак</i>			
1	<i>Овощной порцион.</i>	20	23	3
2	<i>Котлета куриц. с соусом.</i>	90	92	2
3	<i>Ланша гренивая</i>	150	150	0
4	<i>Каша из овсян</i>	200	198	-2
5	<i>Хлеб мякиши</i>	20	20	0
6	<i>Хлеб ржаной</i>	20	20	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 5.09.2022 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет

Члены комиссии:

<i>Кондратий Е.Ю.</i>	<i>Кондратий</i>
<i>Алькина М.А.</i>	<i>Ал</i>
<i>Горячева Н.М.</i>	<i>М</i>
<i>Хайбуллина Р.Р.</i>	<i>Х</i>