

**АКТ**

**проверки организации питания в школьной столовой ГБОУ ООШ с. Зеленовка**

(наименование организации)

Дата проверки: 11.10.2022

Время проверки: 10<sup>25</sup>

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.)
1	<i>салат из моркови и яблок</i>	100	100	0
2	<i>щи из свек. капуста сарь.</i>	160	258	-2
3	<i>салат овощное с твердым сыром</i>	230	230	0
4	<i>котлеты из свиной севл.</i>	200	200	0
5	<i>Хлеб рж.</i>	30	30	30
6	<i>Хлеб пшенич.</i>	30	30	30

- 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 10.10.2022 (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:**

*Кондратий Е.Ю. Кондратий*  
*Алькина М.А.*  
*Горячева Н.М.*  
*Хайбуллина Р.Р.*