

## АКТ

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

Дата проверки: 14.09.2022

Время проверки: 9:35

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	Огурцы консервированные	20	20	0
2	Рыба, тушен. в том. соусе	90	88	-2
3	Картофель и овощи тушеные	150	150	0
4	Компот из фруктов	200	198	-2
5	Хлеб ржаной	20	20	0
6	Хлеб пшеничный	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 13.09.2022 (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:

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