

АКТ

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

Дата проверки: 10.09.2022

Время проверки: 11:10

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>0848.</i> кншерб овальной	100	100	0
2	ошн из свешей лангет слас	200	258	-2
3	втиши в соусе	100	100	0
4	маларонде изг. овари.	180	180	0
5	чай с лимонам	187	186	-1
6	хлеб ржаной	25	25	0
	хлеб пшеничный	25	25	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 19.09.2022 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/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.