

**АКТ**

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

Дата проверки: 21.11.2022

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.)
1	<u>кукуруза консервирован.</u>	<u>20</u>		
2	<u>бисквит с соусом</u>	<u>90</u>		
3	<u>сладарошное изделие в б.</u>	<u>150</u>		
4	<u>чай с сахаром</u>	<u>200</u>		
5	<u>хлеб рж.</u>	<u>20</u>		
6	<u>хлеб пшени</u>	<u>20</u>		

- 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 \_\_\_\_\_ (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. Кондр  
Алькина М.А. Алф  
Горячева Н.М. Гор  
Хайбуллина Р.Р. Хай