

АКТ

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

Дата проверки: 26.10.2022

Время проверки: 9:25

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>огурцы консервир.</i>	<i>20</i>	<i>20</i>	<i>0</i>
2	<i>рыба, туш. в том. соусе</i>	<i>90</i>	<i>88</i>	<i>-2</i>
3	<i>картоф. и соус. тушен.</i>	<i>150</i>	<i>150</i>	<i>0</i>
4	<i>котлет. из св. мяса</i>	<i>200</i>	<i>20</i>	<i>0</i>
5	<i>кисель кисель</i>	<i>20</i>	<i>20</i>	<i>0</i>
6	<i>кисель ржи.</i>	<i>20</i>	<i>20</i>	<i>0</i>

- 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 25.10.2022 (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. Алькина
Горячева Н.М. Горячева
Хайбуллина Р.Р. Хайбуллина