

АКТ

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

Дата проверки: 05.03.26

Время проверки: _____

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	Каша рисовая молочная жидкая	250	250	
2	Паста с соусом сырным	225	225	
3	Чай с сахаром	200	200	
4	Батон	030	030	
5				
6				

- 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 04.03.26 (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