

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Кичуйская СОШ»

(наименование организации)

Дата проверки: 11.03.2025

Время проверки: 10³⁰

Состав комиссии: Плотникова Т.Е.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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	Фертели мясные запек. в том. соусе	100		
2	Макаронот отварное с маел.ел.	153		
3	Чай с сахаром и лимоном	200		
4	Хлеб пшеничный	30		
5	Хлеб ржаной	30		
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Соответствуют

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за двое суток (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Нарушений не выявлено

Замечаний нет

Члены комиссии:

Плотникова Т.Е.