

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Туендатская ООШ

(наименование организации)

Дата проверки: 1.02.2022г

Время проверки: 11<sup>10</sup>

Состав комиссии:

Гуско Валентина Александровна  
Никишина Елизавета Валентиновна  
Васильева Юлия Николаевна  
Ермакина Мария Владимировна

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>Свекольник</u>	<u>250 гр</u>	<u>250 гр</u>	<u>—</u>
2	<u>гречка</u>	<u>200 гр</u>	<u>200 гр</u>	<u>—</u>
3	<u>Тертый сыр, соус</u>	<u>100/50</u>	<u>100/50</u>	<u>—</u>
4	<u>напиток витаминизированный</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>—</u>
5	<u>хлеб</u>	<u>40</u>	<u>40</u>	<u>—</u>
6	<u>яблоко</u>	<u>100 гр</u>	<u>100 гр</u>	<u>—</u>
7				

