

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Туендатская ООШ

(наименование организации)

Дата проверки: 21.09.2023г

Время проверки: 11:25

Состав комиссии:

Захарова Светлана Николаевна  
Зиневич Татьяна Гавриловна  
Ешаква Марина 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>Суп « Борщ »</u>	<u>250</u>	<u>250</u>	<u>—</u>
2	<u>Зреника</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>—</u>
3	<u>Тертенич</u>	<u>110</u>	<u>110</u>	<u>—</u>
4	<u>Чай с лимоном</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>—</u>
5	<u>Хлеб</u>	<u>30г</u>	<u>30г</u>	<u>—</u>
6				
7				

- 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:**

*В столовой нарушениями не выявлено*

**Члены комиссии:**

*Заложная С.И. - Зина*  
*Зинкевич Т.Т. - Зина*  
*Ешаканна М.В. - Ель*