

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Туендатская ООШ

(наименование организации)

Дата проверки: 19.01.2024

Время проверки: 10.15

Состав комиссии:

Курякович Татьяна Павловна

Радюк Наталья Степановна

Евдокимова 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>Тюльце со сметаной и мясом</u>	<u>250</u>	<u>250</u>	<u>-</u>
2	<u>Макаронки отварные</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>-</u>
3	<u>Пшеница отварная</u>	<u>120</u>	<u>120</u>	<u>-</u>
4	<u>Чай с лимоном</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
5	<u>Хлеб</u>	<u>30</u>	<u>30</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:

Внимательно ознакомиться, что именно в столовой  
соответствует

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Члены комиссии:

Григорьев Ю. И. <sup>Зам.</sup>  
Радюк Н. С. <sup>Н. Рад.</sup>  
Евдокимова М. В.

---

---