

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 24.02.2021

Время проверки: 9<sup>00</sup>

Состав комиссии:

Монтиева Е.В.

Воробьева К.Ю.

Дамшлычкова В.Н.

Антипова А.Б.

Александрова Е.В.

**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 гречневая рассыпчатая	1/200	1/200	0
2	Соусы сметанно-сливочные	1/55	1/55	0
3	Омлет сырный	1/30	1/30	0
4	Желе фруктовое	1/20	1/20	0
5	Чай с лимоном	1/200	1/200	0
6	Суп гороховый	1/200	1/200	0
7	Салат из моркови с сахаром	1/60	1/60	0

- 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 два дня (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 и рекомендаций нет.*

**Члены комиссии:**

*Моктыва Е.В. [подпись]*  
*Моробьева К.Ю. [подпись]*  
*Дамельченко А.Б. [подпись]*  
*Игитова А.Б. [подпись]*  
*Александрова Е.В. [подпись]*