

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 14.09.2025

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии:

Самородов А.В.

Якимов О.В.

Суряев В.А.

Масленков А.А.

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 пшеничная масло поджаренное	200	200	0
2	Хлеб пшеничный Чай с молоком	30 40	30 40	0 0
3	Салат из свеклы Ухи	210 60	210 60	0 0
4	Хлеб из пшеницы Хлеб пшеничный	200 60	200 60	0 0
5	Компот из сухофрукт.	200	200	0
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 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:

<u>Самодуров Н.В.</u>	<u>Иср</u>
<u>Данилов Д.В.</u>	<u>Д.В.</u>
<u>Ефремов О.А.</u>	<u>О.А.</u>
<u>Масенков А.А.</u>	<u>А.А.</u>