

**АКТ**

**проверки организации питания в школьной столовой**

**МБОУ Краснореченская СШ**

(наименование организации)

Дата проверки: 18.01.2023

Время проверки: 11<sup>00</sup> - 11<sup>40</sup>

Состав комиссии:

Председатель комиссии: Самсонова А.А. зам. директора по В.Р.

Члены комиссии:

Матюшок - специалист по качеству

Макарова - от родительской общности

**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.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

**класс**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход . (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Тришот, зайчик "Блинок картофель"	40г	61г	11
2	Шуи из свиной котлеты на бурый соус	200	200	0
3	Тарталет из рубца тушеной вешалкой	90г	90	0
4	Картофельное пюре с маслом слив.	150г	152г	2г
5	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0
6	Хлеб ржаной - пышненький	50	50	0
7	Хлеб пышненький	50	50	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

*[Handwritten signature]*

- 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:**

Замечаний нет, все очень вкусно  
соответствует всем нормам

*[Handwritten signature]*

Председатель комиссии: Самсонова А.А.

Члены комиссии: Матюшок | Макарова

Самсонова А.А. | О.А. Макарова

**АКТ**

**проверки организации питания в школьной столовой**

**МБОУ Краснореченская СШ**

(наименование организации)

Дата проверки: 16.05.2023г.

Время проверки: 14<sup>00</sup> - 14<sup>30</sup>.

Состав комиссии:

Председатель комиссии: Самсонова зам. директора по В.Р.

Члены комиссии:

Матюшок - санитарной службы

Матарова - ст. бухгалтерской бухгалтерии

**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.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

**класс**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход . (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из болгарского перца с овощами	60г	60г	0г
2	Утка из свежей капусты на бульоне	200г	200г	0г
3	Розга картофельная с овощами	100г	100г	0
4	Картофель с маслом	180г	180г	0
5	Крем из сливок с маршмэллом	30	30	0
6	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0
7	Хлеб ржаной цельнозерновой	50	50	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Траншевка соответствует  
написанным нет.

- 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:**

Замечаний нет

Председатель комиссии: Самсонова О.А.

Члены комиссии: Матюшок

Матарова