

АКТ №1
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ Краснореченская СШ
(наименование организации)

Дата проверки: 24.09.24.

Время проверки: 10:40-11

Состав комиссии:

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

Члены комиссии:

Матюшок У.И. соотв. педагог.
Познерина О.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.
- 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	<u>Салат из бел. капусты, зайчик</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>-</u>
2	<u>Мясн из свеклы капуста на буль</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
3	<u>Розба тушуну келмак с овощами</u>	<u>100</u>	<u>110</u>	<u>+10</u>
4	<u>карт. пюре с маслом ср.</u>	<u>150</u>	<u>160</u>	<u>+10</u>
5	<u>Каша пшениц из смеси сухарей.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
6	<u>Хлеб пшеница.</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>-</u>
7	<u>Хлеб рж - пшеница</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>-</u>

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

соответствуют

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 23.09.24. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Председатель комиссии: Самсонова Л.А.

Члены комиссии: Матюшок У.И.

Познерина О.А.