

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ "СОШ № 4  
ст. Замилукской им. И.А. Обгаренко"

(наименование организации)

Дата проверки: 30.01.2023г.

Время проверки: 9<sup>00</sup>-3<sup>20</sup>

Состав комиссии:

1. Карюк И.А. - ответственный за питание
2. Бонуров Г.Х. - учитель нач. классов
3. Кирпатова А.А. - родитель 2<sup>б</sup>
4. Петрова О.Т. - учитель информатики

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следу

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, 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 (гр.)
1	Суп гороховый	200	200	-
2	Мясное отварное с картофелем	150	148	2
3	Курочка тушеная в соусе	90	90	-
4	Салат из капусты с морковью	60	63	3
5	Чай с сахаром	200	200	-
6	Хлеб ржаной	50	50	-
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объём 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 три 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 нет.

**Члены комиссии:**

Лариок Л.А. - [подпись]  
Петрова О.Т. - [подпись]  
Босурова Р.Х. - [подпись]  
Курамова А.К. - [подпись]