

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ИЗОУ СОЗН/4от Заспичанской  
им 21.04.Обгаренко

Дата проверки: 01.03.24

Время проверки \_\_\_\_\_

Состав комиссии

1. Ларих Л.А. - ответственный за питание
2. Григорьев А.А. - учитель начальных классов
3. Трифименко Е.В. - родитель
4. Григорьев А.А. - родитель

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, с 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)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню * (гр.)	Фактический выход (гр.)	
1	<u>Каша из овсяной муки</u>	<u>60г</u>	<u>61</u>	<u>0</u>
2	<u>Суп гороховый</u>	<u>200г</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Батончики ржаные</u>	<u>90г</u>	<u>90</u>	<u>0</u>
4	<u>Конфеты шоколадные</u>	<u>150г</u>	<u>150г</u>	<u>0</u>
5	<u>Каша из овсяной муки</u>	<u>200г</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
6	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>40г</u>	<u>40</u>	<u>0</u>

- 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 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:

<u>Ларионов А.А.</u>	<u>ЛС</u>
<u>Сажаров А.А.</u>	<u>ЛС</u>
<u>Табрищенко Е.С.</u>	<u>ЛС</u>
<u>Тунцова Н.Л.</u>	<u>ЛС</u>