

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой

МОУ СОШ № 6

(наименование организации)

Дата проверки: 24.10.2023

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Терасеменко О.М., Бизюкова С.В., Вершин С.В.

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.)
<u>мясной салат</u>	<u>110</u>	<u>108</u>	<u>-2</u>
<u>чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
<u>вареники отварные</u>	<u>180</u>	<u>183</u>	<u>+3</u>
<u>суп мясной</u>	<u>100</u>	<u>94</u>	<u>-6</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 \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Терасеменко О.М.