

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ «Кононовская СШ имени Героя России А.А. Рыжикова»

(наименование организации)

Дата проверки: 20.12.2024

Время проверки: 11<sup>00</sup>

Состав комиссии:

- 1) Суровлеткина Татьяна Сергеевна
- 2) Щукина Наталья Александровна
- 3) Мещеряков Ирина Валерьевна

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.

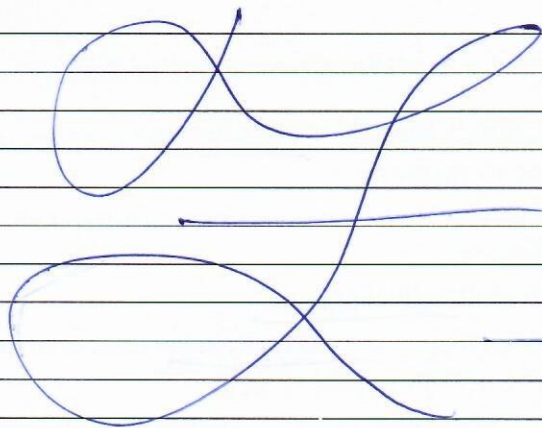
№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	сир, масло сливочное	9,50	9,10	-
2	каша манная с маслом сливочным	9,200	9,200	-
3	чай медовый	9,200	9,200	-
4	хлеб пшеничный	9,100	9,100	-
5	блишечная с молоком сгущенным	9,50	9,50	-
6				
7				

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


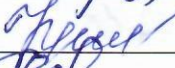


- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за до 12.00 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**



**Члены комиссии:**

- 1) Вуровейкина В.С. 
- 2) Секушина И.А. 
- 3) Пешникова И.В. 