

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МОУ Буреполомская СОШ

Дата проверки: 10 октября 2024г.

Время проверки: 9:45

Состав комиссии:

Перевалова Т.В.- ответственный за питание, Кислицына М.А. – повар,
Кудрявцева Н.Г. - родитель.

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд
установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно.
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-технологических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда, печатки) соблюдается.
- Нарушений в зале столовой не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (г)	Фактиче- ский выход (г)	Разница при взве- шивании (г)	Темп . (°С)
1	Фрикадельки рыбные	90	95	+5	65
2	Каша рисовая рассыпчатая	160	170	+10	65
3	Чай с лимоном	200	200	0	75
4	Хлеб ржаной	20	20	0	-
5	Хлеб пшеничный	20	20	0	-
6	Пряники	40	40	0	

- Объемы на выходе некоторых готовых блюд незначительно превышают объемы, заявленные в меню.
- Соблюдение температурного режима - соблюдается.

- Качество питания - съели все.
- Суточная проба – собрана.
- Объем отходов – 5 л.
- Бракеражный журнал готовой продукции – имеется.
- Классные руководители сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Члены комиссии:

Перевалова Т.В. _____

Кислицына М.А. _____

Кудрявцева Н.Г. _____