АКТ

проверки организации питания в школьной столовой № 184
МБОУ ООШ села Филькино

Дата проверки: 07.10.2026
Время проверки: 10 50.
Состав комиссии:
Сайирова Э.Г.
Ктина К.Н
в присутствии завпроизводством этажей П. Ю

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

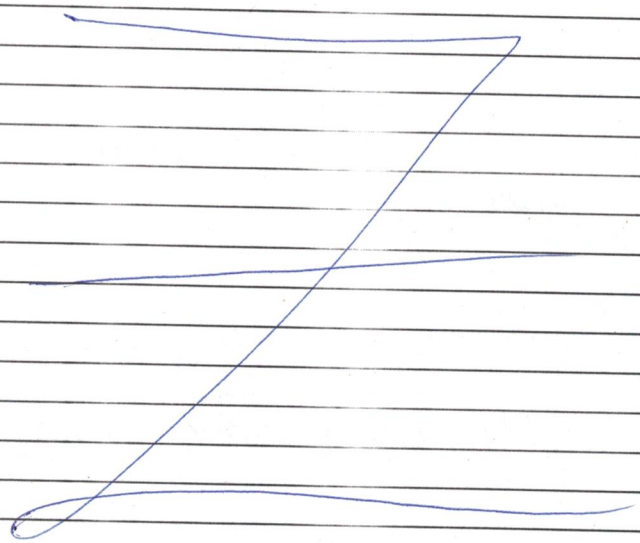
Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	плов из бройлер-цыплят	280 гр	281,6	+1,6
2	Напиток Витошка лайт	200	+	
3	Хлебобулочные изделия витам.	40	+	
4	Хлеб ржаной	20	+	
5				
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 06.10; 05.10. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:



Члены комиссии:

Сайгина Э.Г.

Клина Е.А.

Зуева М.Ю.