

АКТ
 проверки организации питания в школьной столовой № 44
МБОУ ООШ села Филькино

Дата проверки: 14.10.2022.

Время проверки: 10-55

Состав комиссии:

Сажина В.В.
Калеева Н.В.
Медведева Т.Ф., в присутствии зав. производст-
вом Зиковой Т.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	<u>запеканка 5-9см.</u> <u>Рагу из птицы с овощами</u>	280	276	4
2	<u>Гюле картофельное (ПД)</u>	150	148	2
3	<u>Зразы руленики (свин) (ПД)</u>	60	61	1
4	<u>Компот из яблок</u>	200	200	0
5				
6				
7				




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

Все блюда вкусные; температура выданных
блюд соблюдена.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 12.10, 13.10, 14.10 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: нарушений не выявлено,
замечаний нет

Члены комиссии:

Климова Г.В.	
Самойлова В.Б.	
Зюмова М.Ю.	
Мурлыко И.И.	