

АКТ  
 проверки организации питания в школьной столовой № 219  
МБОУ ООШ села Филькино

Дата проверки: 15.09.2023

Время проверки: 08:55

Состав комиссии:

Калецова М.В.

Медведева Т.П.

в присутствии зав. прач.-м Зыковой 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.)
	<u>Завтрак 1-4кл.</u>			
1	<u>Азу по-татарски (свинина)</u>	<u>240</u>	<u>262</u>	<u>22 (5порц)</u>
2	<u>Кашкот из ягод (заморозка)</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Хлеб пшеничный, расстой</u>			
4				
5				
6				
7				

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

Столы накрываются за 2-3 мин. до прихода детей, еда подается умеренно горячей. Порция блюда содействием - вилкой заливается. Азу вареное, картофель хорошо разварен, мясо мягкое, солёное в меру, кашкой вареный, смаркий.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 13, 14, 15.09 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Без замечаний

Члены комиссии:

Калесова И.В. Каск

Медведева Т.Р. Мел

Бакирова А.Т. Дуд

Зикова Т.Ю. Зю