

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой № 200  
МБОУ ООШ села Филькино

Дата проверки: 12.11.2024г

Время проверки: 13:00

Состав комиссии:

Тришук В.О  
Медведева Т.Ф в присутствии  
зав. производством 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.**

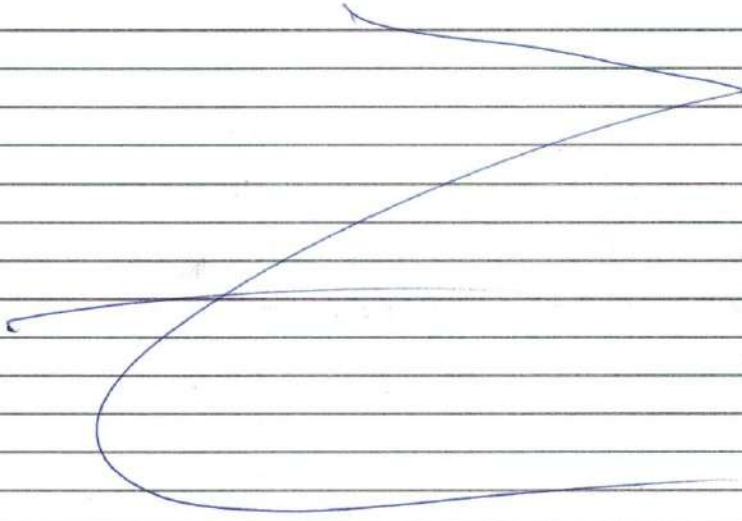
№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Борщ с капустой</u>			
2	<u>Каша урская с курицей</u>			
3	<u>Чай с сахаром</u>			
4	<u>Хлеб</u>			
5				
6				
7				

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

Борщ с капустой вкусный, соль в меру;  
Каша урская с курицей суховата, и соли не хватает  
совсем. Соль только за учительским столом.  
Чай сладкий, тёплый. Хлеба достаточно.

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

Замечания и рекомендации по проверке: Проверить решение,  
следия как в банке в стеновой.



Члены комиссии: Гришук Ю Ю  
Медведев П П  
Зюбова П. Ю.