

АКТ
 проверки организации питания в школьной столовой № 28
МБОУ ООШ села Филькино

Дата проверки: 12.02.2025

Время проверки: 11:40

Состав комиссии:

Анашкина О. Ф.
Ушасова, У. В.
Медведева Т. П. в присутствии
зав. пр-м Зюковой 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.

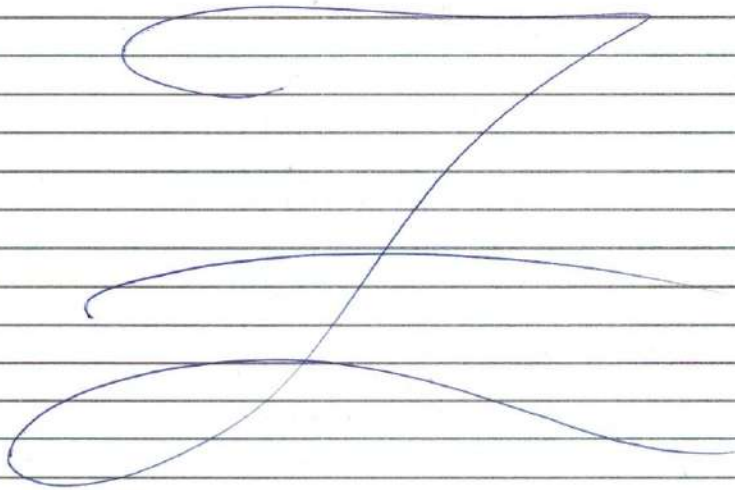
№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
	<u>завтрак 5-9 кл.</u>			
1	<u>Плов куриный с рисом</u>	<u>280</u>	<u>278</u>	<u>-2</u>
2	<u>Компот из сухофруктов</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Чай</u>			
4				
5				
6				
7				

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

Плов вкусный, в меру соевый, рис
пробован достаточного. Компот очень вкусный,
сладкий.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 10, 11, 12.02.25) (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:

Акулинина О. А. [Signature]
Скандова М. В. [Signature]
Морозова Е. П. [Signature]
Зыкова Е. И. [Signature]