

АКТ
 проверки организации питания в школьной столовой № 54
МБОУ ООШ села Филькино

Дата проверки: 18.03.2025г.

Время проверки: 12.45

Состав комиссии:

Гришук В.О.
Медведева П.Ф. в присутствии
зав. производством Зяковой 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

Обед 1-4 кл
 Контрольное взвешивание готовой продукции.

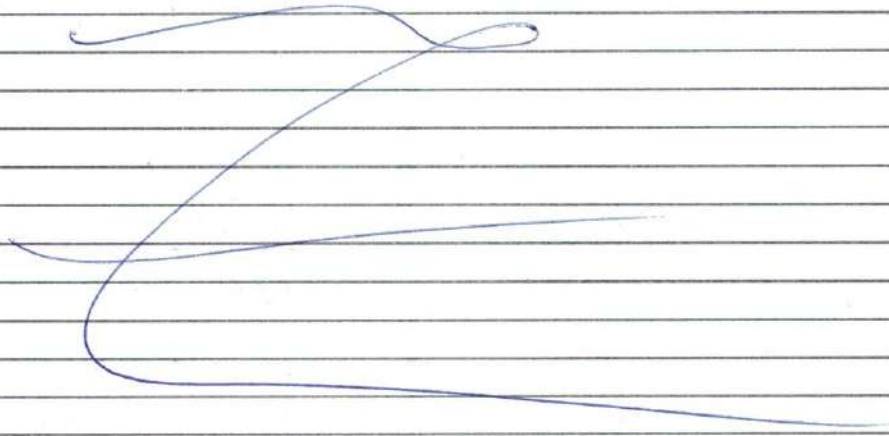
№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Фарш с капустой ма	200/10		
2	Курица туш. с ^{кур. тушкой} морковью	100		
3	Рис припущенный	100		
4	Чай с сахаром	200		
5	Хлеб пшени.	30		
6				
7				

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

Фарш в широкую соевый, капуста проваренная,
рис рассыпчатый, курица без костей, не сухая.
Чай сладкий, хлеб свежий.

- 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: без замечаний



Члены комиссии:

Тришук	В.В.	М
Медведев	И.В.	М
Зяково	В.Ю.	М