

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой № 159
МБОУ ООШ села Филькино

Дата проверки: 30.09.2025

Время проверки: 9:13

Состав комиссии:

Сабирова Р.Т.

Туркина В.Ю.

Дурдина А.В.

в присутствии зав. пр-м Зяковой 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	Каша вяз. молоч. из риса с масл.	200	202	+2
2	Макароны из тверд. отвар. с маслом	150	152	+2
3	Зразы рублен. из свинины	90	94,4	+4,4
4	Чай с лимоном	200	200	0
5	Икра кабачковая	60	61	+1
6	Хлеб	40/30	40/30	0
7				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

Хлеб свежий

Еда не пересечена,

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 29.09.25 (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:

<i>Садирова</i>	<i>Р.Т.</i>	<i>С/</i>
<i>Туркеева</i>	<i>В.Ю</i>	<i>Т/</i>
<i>Зудина</i>	<i>В.Ю</i>	<i>С/</i>