

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ «Бриентская СОШ»
(наименование организации)

Дата проверки: 16.11.23г

Время проверки: 11:30

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., А.А. Ермагамбетова, Н.В. Поступова

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>Зюгеманка из творога</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
2	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Хлеб немецкий</u>	<u>45</u>	<u>45</u>	<u>0</u>
4	<u>Яблоко</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>0</u>
5	<u>Джем из абрикосов</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>0</u>
6				
7				

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

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/ съели более 90%/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 16.11.23г (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет

Члены комиссии: [Подпись] /Н.П. Савватеева/

[Подпись] /Н.А. Кильдибаева/

[Подпись] /А.А. Ермагамбетова/

[Подпись] /Н.В. Поступова/

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ «Бриентская СОШ»
(наименование организации)

Дата проверки: 23.11.2023г.

Время проверки: 11⁴⁰

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Ермагамбетова А.А., Пастухова Н.В.

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>Борщик зеленый</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>0</u>
2	<u>Винегрет котур.</u>	<u>190</u>	<u>190</u>	<u>0</u>
3	<u>Чай с маляком и сах.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
4	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>45</u>	<u>45</u>	<u>0</u>
5	<u>Маляк</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
6				
7				

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

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/ съели более 90%/ съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 23.11.2023г. (срок хранения 48 часов)


- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Члены комиссии:  /Н.П. Савватеева/

 /Н.А. Кильдибаева/

 /А.А. Ермагамбетова/

 / Н.В. Пастухова /