

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

Дата проверки: 12.09.2023г.

Время проверки: 10<sup>42</sup>

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Подкорытова О.А.

**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	Картофельная пюре	150	150	0
2	Котлета из курицы	75	75	0
3	Соус красный острый	35	35	0
4	Чай с лимонной и сах.	200	200	0
5	Хлеб пшеничный	45	45	0
6	Мацунт	100	100	0
7				

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

---



---



---

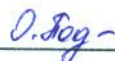
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 12.09.2023г. (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет

Члены комиссии:  /Н.П. Савватеева/

 /Н.А. Кильдибаева/

 /А.А. Ермагамбетова/

 /О.А. Подкорытова/

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

Дата проверки: 21.09.2023г

Время проверки: 10ч30

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Богжарытова О.А.

**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>Торашек зеленый</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>0</u>
2	<u>Ашур натур.</u>	<u>190</u>	<u>190</u>	<u>0</u>
3	<u>Чай с молоком 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>Апельсин</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
6				
7				

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 21.09.2023г (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: нет

Члены комиссии:  /Н.П. Савватеева/

 /Н.А. Кильдибаева/

 /А.А. Ермагамбетова/

 /О.А. Богжарытова /

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

Дата проверки: 29.09.2023г.

Время проверки: 10<sup>40</sup>

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Тагмарытлова О.А.

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	Супчик в кафельне	60	60	0
2	Картофельное пюре	200	200	0
3	Рыбозапек. в смет. соу.	80	80	0
4	Кофейный напиток	200	200	0
5	Хлеб пшеничный	45	45	0
6				
7				

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

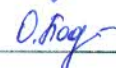
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 29.09.2023г. (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет,

Члены комиссии:  /Н.П. Савватеева/

 /Н.А. Кильдибаева/

 /А.А. Ермагамбетова/

 /О.А. Тагмарытлова/