

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ «Бриентская СОШ»

(наименование организации)

Дата проверки: 06.10.2023г.

Время проверки: 10:40

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Тюжкорыткова 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>Запеканка из творога</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
2	<u>Крепкий манник</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Джем из абрикосов</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>0</u>
4	<u>Сокорт 2,5%</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>0</u>
5	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>45</u>	<u>45</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 всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 06.10.23г. (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: [подпись] /Н.П. Савватеева/

[подпись] /Н.А. Кильдибаева/

[подпись] /А.А. Ермагамбетова/

[подпись] /О.А. Тюжкорыткова/

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ «Бриентская СОШ»

(наименование организации)

Дата проверки: 25.10.2023г.

Время проверки: 10³⁰.

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Ш. В. Тасмунова

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.

№№	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Горошек зелёный	60	60	0
2	Омлет натур.	190	190	0
3	Чай с молоком и сах.	200	200	0
4	Хлеб мякишковый	45	45	0
5	Френчелли	150	150	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 более 90%/ съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 25.10.2023г. (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: [Подпись] /Н.П. Савватеева/

[Подпись] /Н.А. Кильдибаева/

[Подпись] /А.А. Ермагамбетова/

[Подпись] Ш. В. Тасмунова/