

Акт

Проверка организации питания в школьной столовой

МОБУ Новосокулакская СОШ

Дата проверки 14.10.2024г.

Время проверки 10<sup>35</sup>

Состав комиссии:

Ларарёнова О.А. - ответственный по орг. питанию;  
Макаев В.В. - зам. по воспитательской работе;  
Новикова Л.В. - родитель 9 кл.  
Егорова М.Н. - родитель 4 кл.

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 сотрудником пищеблока ( внешний вид, спец. одежда) – соблюдается /не соблюдается.
- Нарушение 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 блюд	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1.	Сыр твердых сортов в нарезке	30	30	—
2.	Рагомо индийская миссолия рисовая	200	200	—
3.	Рагомо с миссолиями	200	200	—
4.	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	—
5.	Лаваш	100	100	—
6.	Хлеб пшеничный	40	40	—


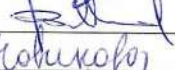
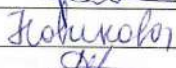

7.				
8.				

- Объёмы на выходе блюд на пищеблоке соответствуют/ не соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается.
- Качество питания- много блюд остались не тронутыми/съели все.
- Суточная проба имеется/не имеется.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется.
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Blank lined area for notes, crossed out with a large blue scribble.

**Члены комиссии:**

 - Стародубова О.А.  
 - Лисицын В.В.  
 - Новикова А.В.  
 - Егорова М.Н.

Ознакомлена: повар А.В. Стародубова О.А.  
 должность подпись Ф. И. О.