

Акт

Проверка организации питания в школьной столовой

МОБУ Новосокулакская СОШ

Дата проверки 01.11.2024г.

Время проверки 10<sup>35</sup>

Состав комиссии:

Ларонова В.А. - ответственный по организации,  
Мокеев В.В. - зам. по воспитательной работе,  
Новикова Л.В. - родитель 9кл,  
Егорова И.И. - родитель 4кл.

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.	Салат из белокочан. капусты	60	60	—
2.	Макарон отварные	200	200	—
3.	Куринца Тульская с картофельным пюре	100	100	—
4.	Чай с сахаром	200	200	—
5.	Хлеб ржаной	20	20	—
6.	Хлеб пшеничный	40	40	—

