

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ Тисундженская ОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 28.04.23

Время проверки: 10.00

Состав комиссии:

Согдаткина Е.В.
Губаева И.В. родители
Трашкова Е.В. родители
Белобородова М.А. - ответственной за питание.

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.)
	<u>завтрак</u>			
1	<u>Каша молочная пшеничная с изюмом (слив)</u>	<u>250</u>	<u>250</u>	
2	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
3	<u>хлеб пшеничный</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	
4	<u>Фрукт апельсин</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	
5				
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 28.04.23г (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Кл. руководителями обрабатывать руки
детей перед приёмом пищи.
кл. руководителями. Францова А.Р.
Машурова Д.Р.

Члены комиссии:

С.А. Сокураткина С.В.

Белова Белодерцова М.Ю.

Тренка Тренева С.В.

Шубал Дубаева И.В.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ Ганушкинская ОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 23.05.23

Время проверки: 12⁰⁰

Состав комиссии:

Солдаткина Е.
Зубаева И.В. родители
Темнова Е.В. родители
Белобородова И.И. ответственный за питание.

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>Обед</u> салат овощной, грассион	100	100	
2	ин. «Веселый» из капусты свежей с картофелем и сметаной	250	250	
3	котлеты рыбные паровые запорошке <u>с сметаной-суповой</u>	90	90	
4	картофельное пюре с мясной <u>сметаной</u>	100	180	
5	маршмэлл	20	10	
6	хлеб пшеничный <u>тосты ржаной</u>	50 50	30 30	
7	Кошмет из смеси <u>сладких фруктов.</u>	200	100	

- * 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 23.05.23 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Чл. руководителем Александр
Керку Сай Ильин Роман
Ильин Ильин Ильин Ильин
Ильин Ильин Ильин Ильин

Члены комиссии:

С.В. Союзкина
Белогорова Н.Н.
Трунова Е.В.
Ильин И.В.

