

**АКТ**

**проверки организации питания в школьной столовой**

ТБОУ СОШ им. В.С. Чапаева с. Большое  
(образовательная организация) *Милушкино*

Дата проверки: 20.01.2022

Время проверки: 10ч 50 мин.

Состав комиссии:

Ильина Екатерина Васильевна

**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	<i>Суп с рыбными консервами</i>	250	250	-
2	<i>Макаронное изделие отварное (спагетти) с маслом</i>	150	150	-
3	<i>Фрикадельки в соусе</i>	105	105	-
4	<i>Соус красный основной</i>	50	50	-
5	<i>Чай с лимоном</i>	200	200	-
6	<i>Хлеб пшеничный</i>	40	40	-
7				

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

*Объёмы соответствуют нормам по 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 20.01.2022 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*Важную рекомендацию  
Замечаний нет.*

**Члены комиссии:**

*Шириня Екатерина Александровна  
Шеф*