

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ им. В.С. Чернышова

(наименование организации)

с. Батмеево Микункино

Дата проверки: 05.09.2025

Время проверки: 9:50

Состав комиссии:

Кузнецова Анна 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	<u>Пюре картофельное</u>	<u>200гр.</u>	<u>200гр.</u>	<u>—</u>
2	<u>Котлета рубленая с помидорами курино-говяжья с</u>	<u>80гр.</u>	<u>80гр.</u>	<u>—</u>
3	<u>Мороженное (чай с лимоном).</u>	<u>200г.</u>	<u>200гр.</u>	<u>—</u>
4	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>40г.</u>	<u>40гр.</u>	<u>—</u>
5				
6				
7				

7				
---	--	--	--	--

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

Объёмы готовых блюд соответствуют норме.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (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, все очень вкусно.
котлета сочная и нежная. Творог чистый.

Члены комиссии:

Кузнецова Кузнецова А.В.