

АКТ 6
проверки организации питания в школьной столовой
филиала МБОУ «СОШ № 13»-«СОШ № 9»

Дата проверки: 13.05.2025
 Время проверки: 11-00 - 11-20
 Состав комиссии: Федюкова Татьяна Валентиновна
Новикова Елена Сергеевна
Гудкиченко Людмила Александровна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
 Нарушения: _____
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
 Нарушения: _____
- 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.	Картофельное пюре	1/150	195	
2.	Компот в соусе	1/160	128	
3.	Компот	1/180	180	
4.	Хлеб	2/28	2/28	

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.
- 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:

Члены комиссии:

Федюкова Т. В.
Новикова Е. С.
Гудкиченко Л. А.

Ознакомилась
Захарова О. В.
Иванова