

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Школа Турецкая СШ.

(наименование организации)

Дата проверки: 23.05.2025 г.

Время проверки: 10 ч.

Состав комиссии:

ММ - ответственный по питанию -
Абдеев Н.А. и член родительского комитета
составили настоящий акт после проверки
организации питания в школьной
столовой. Цель проверки: проверить
качество организации питания, соответствие
питания утвержденному меню.

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	Котлета куриная		100/20	
2	с соусом томат			
3	салат рисовый рассыпчатый		150	
4	картофель с/ф		200	
5	хлеб пшеница		50	
6				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, указанным 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 _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

В ходе проверки комиссии выяснила, что комиссия проверила в соответствии с меню. Замечаний нет.

Члены комиссии:

Авдеев – Авдеева Н.А.

Лях – Ляховичева Н.А.