

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ Буружская СШ

(наименование организации)

Дата проверки: 14.04.2025 г.

Время проверки: 10⁰⁰ з.

Состав комиссии:

Мы составили комиссию - ответственный по питанию Абдеева Н.А. и член родительского комитета Тахенова Н.А. провели проверку организации питания. Цель: санитарные условия в столовой, проверить как убралась помещение столовой

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	Каша молочная		200	
2	Блины с маком		70	
3	Салат с яблоком		200	
4	Яблоко свежее		100	
5	Хлеб пшеничный		30	
6				
7				

10. The following table shows the number of people who attended the concert in each age group.

- Замечания и рекомендации по проверке:

Комплекс был проверен самодиагностическими приборами с помощью. Комплекс проведен надлежащим, как проходит уборка до вечера и после того, как монтаж с помощью прибора, с помощью и пер. В ходе наблюдения нарушений не выявлено. Комплекс с помощью находится в хорошем самодиагностическом состоянии. Темп, с помощью монтажа в соответствии с сам. темп.

Алгеб. — Алгебра Л.А.
Трех — Трехм