

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бурмачевская СШ

(наименование организации)

Дата проверки: 27.11.2025 г.

Время проверки: 10.00 мин.

Состав комиссии:

Мы в составе комиссии - ответственной по питанию Абдуевой И.А. и члена родительского комитета, составили инициативный акт проверки. Цель проверки - соблюдение санитарно-гигиенической нормы в школьной 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	Компот рубленые из птицы с сахаром тающим		100/30	
2	Макаронные изделия отварные		120	
3	Салат с сахаром и мясом		200	
4	Хлеб пшеничный		50	
5				
6				
7				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, указанным в меню.

на выходе готовые блюда соответствуют -
или нет.

- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания - много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 19 (срок хранения 48 часов)
- Бразеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

В ходе проверки составили и
составили санитарно-гигиенические
карты кухни, кухни Карпушевской
не выявлено. Сметы нет, сметы
сметные карты и посуда хранятся
в опечатанных мешках в соответствии
с нормами. Для дезинфекции
использованы дезинфицирующие
средства. Санитарно-гигиенические
карты и меню.
Рекомендовано - лучше
лучше работать, готовить мешки
средств.

Члены комиссии:

Александр Н.А. - [подпись]
Ульянова А.И. - [подпись]