

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**ГБОУ СОШ с. Васильевка**

(наименование организации)

Дата проверки: 02.02.2022  
Время проверки: 10.45  
Состав комиссии: Нарудина Ю.И.

**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.)  
\_\_\_\_\_ **класс**

№ п/п	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1					
2					
3					
4					
5					
6	<u>не проводилось</u>				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным 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:**

Тюлье картофельное: присутствует много комочков, до конца не съедено. Морковь на рыбе не съедена. Рекомендую после заварки до окончательной комбинированной, морковь дальше

Члены комиссии:

Кордана Ю.И. 