

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

Дата проверки: 24.11.22 (наименование организации)  
 Время проверки: 8.30 - 8.50  
 Состав комиссии: Самов В.А.

**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.)

6 класс

№ п/п	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1	<u>Горошек зеленый</u>	<u>030</u>	<u>030</u>	<u>-</u>	
2	<u>Люля-кебаб с соусом</u>	<u>100</u>	<u>90</u>	<u>-10</u>	
3	<u>Макарон. изделия</u>	<u>180</u>	<u>180</u>	<u>-</u>	
4	<u>Сок фруктовой</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>	
5					
6					

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

*Торшчи больше.*

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 24.11.22 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*Люди - кебаб жирноват, слегка пересоленой, присутствует запах старого (долгого) хранения.*

**Члены комиссии:**

*[Подпись]*