

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

(наименование организации)

Дата проверки: 12.09.2022 г.

Время проверки: 8.30 - 9.00

Состав комиссии: Самоев В.А., Макарычев А.Т., Кузнецов Т.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.)  
 \_\_\_\_\_ класс

№ п/п	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1	Биточки с соусом	90	92	+2	
2	Чай с сахаром	200	200	-	
3	Кукуруза консервир-я	20	20	-	
4	Макаронные изделия отварные	150	160	+10	
5	Хлеб пшеничный	20	20	-	
6	Хлеб ржаной	20	20	-	

- 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 12.09.2022 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*Замечаний нет.*

**Члены комиссии:**

*Савел Р.А. Раш*  
*Курдюков Г.С. Шубин*  
*Владелец И.Т. Шубин*