

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

(наименование организации)

Дата проверки: 09.03.23г.

Время проверки: 11.20

Состав комиссии: Леранкина Анна Евгеньевна родитель
членкине В.А., Бончукова Елена Сергеевна родитель Член
Кристинко М.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	<u>Булочки с начинкой</u>	<u>60</u>	<u>58</u>	<u>2</u>	
2	<u>Суп картофельный с горохом</u>	<u>200</u>	<u>205</u>	<u>5</u>	
3	<u>Картофель фри</u>	<u>290</u>	<u>288</u>	<u>2</u>	
4	<u>Картофель и овощи тушеные</u>	<u>150</u>	<u>148</u>	<u>2</u>	
5	<u>Сок томатный</u>	<u>180</u>	<u>180</u>	<u>0</u>	
6	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>0</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 9.03.23г. (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

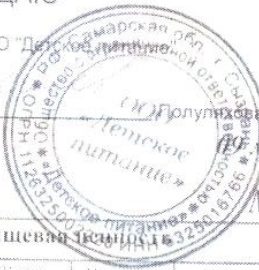
Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Сергей
Бели
М. З. З.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Детское питание"



Голулихина Т. А.

19 марта 2023

Меню № 200355016 от 10 марта 2023 г.
 СОГЛАСОВАНО
 Директор Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Васильевка имени Героя Советского Союза Е. А. Никонова муниципального района Ставропольский Самарской области



Холова С. В.

Меню ГБОУ СОШ с. Васильевка

Пищевая ценность				Наименование блюда	Выход
Белки	Жиры	Углеводы	Калории		

Завтрак 5-11 классы					
1,12		0,52	6,44	Огурцы консервированные	040
17,096	17,934	94,034	433,536	Плов из говядины	250
0,2	0,051	15,01	57,267	Чай с сахаром	200
1,55	0,3	13	66	Хлеб пшеничный	030
1,653	0,3	9,624	57	Хлеб ржаной	030
22,519	18,585	92,188	620,243	Итого	550
Стоимость комплекса (руб.): 88,00					

Обед 1-4 классы					
0,75	0,06	7,14	31	Салат из свежих огурцов., 060	060
4,746	4,302	18,572	127,58	Суп картофельный с горохом	200
8,99	8,41	21,11	207	Котлеты рыбные Любительские с соусом	090
3,678	11,419	35,22	250,313	Картофель и овощи тушеные	150
0,15	0,12	28,08	114,6	Сок фруктовый	180
1,52	0,18	9,94	45,2	Хлеб пшеничный	020
1,102	0,2	6,416	38	Хлеб ржаной	020
20,943	24,691	126,478	813,393	Итого	720
Стоимость комплекса (руб.): 98,00					

Обед 5-11 классы					
1,5	0,7	2,4	4	Салат из свежих огурцов., 100	100
5,939	5,378	23,216	159,475	Суп картофельный с горохом	250
8,99	8,41	21,11	207	Котлеты рыбные Любительские с соусом	100
4,01	11,39	28,45	233	Картофель и овощи тушеные	180
0,16	0,12	28,08	114,6	Сок фруктовый	180
1,55	0,3	13	66	Хлеб пшеничный	030
1,653	0,3	9,624	57	Хлеб ржаной	030
23,796	26,598	126,879	841,075	Итого	870
Стоимость комплекса (руб.): 99,00					

ООО "Детское питание"

Главный технолог
 Бухгалтер-калькулятор



Иванова Е. В.
 Романова К. А.