

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**ГБОУ ООШ п. Приморский**

Дата проверки: 24.11.2022  
 Время проверки: 10<sup>00</sup> - 10<sup>15</sup>  
 Состав комиссии: Осеткин СЕ

Савинова СВ; Макарова СВ; Тевришнев АВ

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправлено/не исправлено;
- Нарушений в пищеблоке выявлено/не выявлено;
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудников пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/ не соблюдается;
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено;
- Вкусовые качества блюд соответствуют/ не соответствуют предъявленным требованиям;

**Контрольное взвешивание готовой продукции**  
4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<u>Тор. уел. кашер</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>—</u>	
2	<u>молоч. каша с соев</u>	<u>090</u>	<u>090</u>	<u>—</u>	
3	<u>Салат из св. овощей</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>—</u>	
4	<u>Салат картофель</u>	<u>120</u>	<u>200</u>	<u>—</u>	
5	<u>Хлеб белый</u>	<u>020</u>	<u>025</u>	<u>+005</u>	
6	<u>Хлеб ржаной</u>	<u>020</u>	<u>025</u>	<u>+005</u>	

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели болли половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Обеспечить

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Члены комиссии:**  
Савинова СВ  
Макарова СВ  
Тевришнев АВ