

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

Дата проверки: 21.09.22г.

Время проверки: 8:30 - 9:00

Состав комиссии: Осеткин В.С.

Вареников В.Н.

**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**

№ п/п	Наименование	1-4 класс		Разница	Примечание
		Выход по меню	Выход факт		
1	салаты с мясом и овощами	200	190	-10	
2	чай с сахаром	200	200	-0	
3	шоурма	100	100	0	
4					
5					
6					

- 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 болни половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 21.09.2022г. (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Уменьшить порционные веса в Оценке с учетом сезонности.

**Члены комиссии:**

Вареников В.Н.  
Осеткин В.С.