

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

Дата проверки: 8.12.22

Время проверки: 10<sup>15</sup>-10<sup>55</sup>

Состав комиссии:  
Кашкина И.В.  
Овчинник Е.В.  
Тавришенина А.В.

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**

6 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<u>порция зеленого консервированного</u>	<u>030</u>	<u>030</u>		
2	<u>салат-кебаб с сыром</u>	<u>100</u>	<u>100</u>		
3	<u>Мяс. пюре с овощ</u>	<u>180</u>	<u>180</u>		
4	<u>Омлет фаршированный</u>	<u>100</u>	<u>100</u>		
5	<u>Кебаб мясной</u>	<u>025</u>	<u>025</u>		
6	<u>Кебаб овощной</u>	<u>025</u>	<u>025</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 8.12.22 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;

Замечания и рекомендации по проверке:

Битора желатинная; мансароно и салат-кебаб  
неблизкие, решил все несут в столовую.  
Замечания обговорила в кшеп.

Члены комиссии:

[Подпись]  
[Подпись]  
[Подпись]