

АКТ
Общественного (родительского) контроля в школьной столовой
ГБОУ СОШ п. Приморский

Дата проверки: 5.03.25

Время проверки: 8 45

Состав комиссии: Маслова А.А.
Назаркина И.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
1-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<u>Курочка порционными</u>	<u>080</u>	<u>018</u>	<u>0,02</u>	
2	<u>Фрикадельки с картошкой</u>	<u>090</u>	<u>090</u>	<u>-</u>	
3	<u>Рис с овощами</u>	<u>150</u>	<u>149</u>	<u>0,01</u>	
4	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>	
5	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>080</u>	<u>080</u>	<u>-</u>	
6	<u>Хлеб ржаной</u>	<u>080</u>	<u>080</u>	<u>-</u>	
7					
8					
9					

- 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 более половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 5.03.25 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;

Замечания и рекомендации по проверке:

Рис не разогретый, но окусом и урином
очень вкусно

Члены комиссии:

Александр
Маслова