

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

Дата проверки: 4.11.25

Время проверки: 11 45

Состав комиссии: Мохова АА
Каширская ИВ

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	Викторет овсяной	060	060		
2	Суп картофель. с горошком	200	200		
3	Пюре картофель. со смет. соев.	090	084	-0,03	
4	Макаш. картофельная жареная	150	150		
5	Чай с лимоном	200/4	200		
6	Пюре картофельное	080	080		
7	Пюре картофельное	080	080		
8					
9					

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

В чай лимон добавлен в разную массу, поэтому
фактически масса не соответствует.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 4.11.25 (срок хранения 48 часов);

- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;

Замечания и рекомендации по проверке:

Минимум 2 блюда в столовой согласно меню,
а не в разную массу

Члены комиссии:

Мохова АА
Каширская ИВ