

# АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Усть-Муйская средняя общеобразовательная школа»

(наименование организации)

Дата проверки: 28.09.2022.

Время проверки: 09:30.

Состав комиссии:

Климентова Д.Б., Лотова Т.А., Новикова Н.Т., Дзюева Д.А.

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

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

### Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Картофельное пюре	1/150	1/150	—
2	Котлета мясная	1/70/20	1/70/20	—
3	Тошадорт порционные	1/50	1/50	—
4	Чай с сахаром	1/200	1/200	—
5	Хлеб	1/45	1/45	—
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- 
- 
- 

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 27.09.2022, 28.09.2022 срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*Замечаний нет.*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Члены комиссии:**

*Киселова Д.Б. Хлостова*

*Люткова Т.А. Мов*

*Ковникова Н.Т. Покф-*

*Дзюева Р.Ю. Руф-*

---

---

---

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Усть-Муйская средняя общеобразовательная школа»

(наименование организации)

Дата проверки: 28.09.2022.

Время проверки: 15:20.

Состав комиссии:

Тютюва Т.А., Маукевич О.И., Дзюева Р.Ю.

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

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Рассольник с мясом	1/227/23	1/227/23	—
2	Картофельное пюре	1/150	1/150	—
3	Котлета мясная	1/20/20	1/20/20	—
4	Толлидорт порционные	1/50	1/50	—
5	Чай с сахаром	1/200	1/200	—
6	Кефир	1/45	1/45	—
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 27.09.2022, 28.09.2022 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*Замечаний нет.*

**Члены комиссии:**

*Тимова Т.А. ИИФ*  
*Мацкевич О.В. ИИФ*  
*Дзюева Р.Ю. ИИФ*