

АКТ № 1

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Суетовской ОШ

Время проверки: 11<sup>40</sup>

Время проверки: 22.11.2022г.

Состав комиссии:

Шалимова Н.В.

Земчаева Л.Н.

Рамакова А.М.

Ланова С.В.

Артёмкин С.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 5-9 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	суп деревенский	250	250	-
2	пюре картофель	180	180	-
3	рыба парен	60	60	-
4	салат из свеклы	60	60	-
5	каштан	200	200	-

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	суп деревенский	250	250	-
2	пюре картофель	180	180	-
3	рыба парен	60	60	-
4	салат из свеклы	60	60	-
5	каштан	200	200	-
6	варенич	20	20	-

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соотв.
- Соблюдение температурного режима на пищеблоке соотв.
- Качество питания соотв.
- Имеется ли суточная проба? да
- Имеется ли бракеражный журнал готовой продукции и заполнен ли он? да
- Имеется ли ежедневное меню, вывешено ли на видном месте в обеденном зале? да
- Обеспечен ли пищеблок необходимым дезинфицирующими средствами? да

8. Качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях.  
Ассортимент продуктов питания и продукции. соотв.
9. Присутствие классных руководителей при приеме пищи обучающимися.  
Количество обучающихся, присутствующих в обеденном зале  
столовой соотв.

Замечания и рекомендации по проверке:

---

---

---

Члены комиссии:

Мамшлова Елена Александровна З  
Засячаева Мария Владимировна З  
Калимова Ольга Михайловна Т  
Ларова Светлана Владимировна З  
Артеменкова Светлана Александровна З  
А