

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ "МСПИ" № 2

(наименование организации)

Дата проверки: 04.04.2023г.

Время проверки: 12⁰⁰

Состав комиссии:

Жаркина Т.М.

Пряпогима Л.Р.

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	250	250	0
2	каша гречневая расквашенная	150	150	0
3	суп	50	50	0
4	котлета паровая	50	50	0
5	кашкот из сухо фруктов	200	200	0
6	хлеб	60	60	0
7				

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

соответствуют

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Коркина А.И. Кош
Треничкина С.Р. Мухомов

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ШКОЛ "МОШ" № 1

(наименование организации)

Дата проверки: 21.03.2023.

Время проверки: 12³⁰ / мест. гр. /

Состав комиссии:

Жоркина А.И.

Пиряжогина А.Р.

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	суп с макаронами	250	250	0
2	каша рисовая рассыпчатая	150	150	0
3	фрикаделька из телятины	50	50	0
4	соус	50	50	0
5	компот из сухофруктов	200	200	0
6	хлеб	60	60	0
7				

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

соответствует Норме

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

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Норкина А.М. Корф
Туряночкина С.Р. Курянуф