

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**

ГБОУ СОШ "ОЦ" п. Южный  
(наименование организации)

Дата проверки: 09.02.24

Время проверки: \_\_\_\_\_

Состав комиссии:

Председатель: Мирноздарова Н.Х. - уч-ль нач. кл.  
Члены комиссии: Зейганова З.Г. - учитель математики  
Берузидова И.А. - родитель уч-ца 2 кл.  
Ответственный по питанию: Шербакоева Д.Д.

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	<u>Запеканка рисовая с творогом</u>	<u>210</u>	<u>210</u>	<u>0</u>
2	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Хлеб мякишкой</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>0</u>
4	<u>Яблоко</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>0</u>
5				
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 08.02.24 (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  
замечаний нет  
замечаний нет

Члены комиссии:

Ширязданова М.В. - *Ш*

Тиманова З.Г. - *ЗГ*

Безумова Н.А. - *Н*

Цербакова Д.Д. - *Д*