

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СШ №17 им. Арюткина Н.В.
родительским контролем

Дата проверки: 25 октября 2023 года

Время проверки: 09.30

Состав комиссии 1. Трачева Н.Т., 2. Сорокина Ю.С., 3. Захарова А.Л.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход(гр)	Разница при взвешивании 9гр)
1.	<u>Ватрушки со сливочным маслом (большая)</u>	<u>150/20г</u>	<u>152/23г</u>	<u>+2г / +3г.</u>
2.	<u>чай с сахаром</u>	<u>200г</u>	<u>200г</u>	<u>—</u>
3.	<u>печенье "Снежинка"</u>	<u>250г</u>	<u>250г</u>	<u>—</u>
4.				
5.				

- Объем на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается (не соблюдается)
- Качество питания – (съели все, съели больше половины, съели меньше половины)
- Суточная проба имеется за 25.10 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают обучающихся на завтрак(обед).

Предложения и рекомендации по проверке: _____

Члены комиссии: 1. Трачева Н.Т. 2. Сорокина Ю.С. 3. Захарова А.Л. 4. _____

С актом комиссии по питанию ознакомлена: Зав. производством Чувилина Л.А.

25 октября 2023 года