

АКТ

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

Дата проверки: 25 декабря 2023 года

Время проверки: 10.25

Состав комиссии 1. Баранова Н.А. 2. Телевина В.В. 3. Богкова Н.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>бургер с сыром</u>	<u>30/30 гр</u>	<u>29/31 гр</u>	<u>-1/ +1 гр.</u>
2.	<u>макаронны отвар.</u>	<u>180 гр</u>	<u>183 гр</u>	<u>+3 гр</u>
3.	<u>котлета куриная с слив. соусом</u>	<u>95/5 гр</u>	<u>92/6 гр</u>	<u>+3/ +1 гр.</u>
4.	<u>какао на молоке</u>	<u>200 гр</u>	<u>200 гр</u>	<u>—</u>
5.	<u>хлеб ржаной</u>	<u>35 гр</u>	<u>36</u>	<u>+1 гр.</u>

- 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 25.12 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают обучающихся на завтрак(обед).

Предложения и рекомендации по проверке: _____

Члены комиссии: 1. Баранова Н.А. 3. Богкова Н.Л.
2. Телевина В.В. 4. _____

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

25 декабря 2023 года