

АКТ

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

Дата проверки: 28 апреля 2023 года

Время проверки: 11.20

Состав комиссии 1. Мамарина С.С., 2. Рудрешова Е.Б., 3. Тетухова И.В.

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>пирог с повидлом и сметаной 70</u>	<u>250/10/5</u>	<u>248/10/5</u>	<u>-2г.</u>
2.	<u>гребешная заправка с соусом маюкаса</u>	<u>150/20</u>	<u>153/19</u>	<u>+3г, -1г.</u>
3.	<u>компот из сухофруктов</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
4.	<u>свежий фрукт</u>	<u>180</u>	<u>166</u>	<u>-14г.</u>
5.	<u>хлеб ржано-пшеничный</u> <u>хлеб ржаной</u>	<u>35</u> <u>35</u>	<u>36</u> <u>35</u>	<u>+1г</u> <u>-0г.</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 28.04 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают обучающихся на завтрак(обед).

Предложения и рекомендации по проверке: _____

Члены комиссии: 1. Мамарина С.С. 3. Тетухова И.В.
2. Рудрешова Е.Б. 4. _____

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

28 апреля 2023 года