

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ «Ново-Дмитриевская СОШ»

Дата проверки: 02.10.2024.

Время проверки: 09.40.

Состав комиссии:

Заместитель директора по АХЧ Арсланбекова И.О.

Представитель родительского комитета 1<sup>а</sup> класса Мендикеева З.А

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	Каша молочная ягнелая	200	203	+3
2	Теченье	40	41	+1
3	Жакао с маком	200	200	.
4	Яблоки	100	103	+3
5	Хлеб ржаной	20	21	+1
6	Бутерброд с мясом	35	36	+1
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 482 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*Я сегодня посетила столовую школы в рамках  
родительского комитета. Малюшка была очень  
вкусная, ребенок всегда хвалит, что ему все нравится.  
Столовая чистая, персонал вежлив и дружелюбен.*

**Члены комиссии:**

Заместитель директора по АХЧ Арсланбекова И.О. *И.О. Арсланбекова*

Представитель родительского комитета 19<sup>а</sup> класса *И.О. Арсланбекова*