

АКТ

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

Дата проверки: 20 марта 2023 года

Время проверки: 11.20

Состав комиссии 1. Никифорова Ю. 2. Смирнова Н.А. 3. Телевина В.А.

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 (гр)
1.	<u>суп картофельный с курицей</u>	<u>200 / 10</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
2.	<u>гуляш из птицы</u>	<u>150 / 10</u>	<u>145</u>	<u>- 5</u>
3.	<u>макаронное</u>	<u>180</u>	<u>185</u>	<u>+ 5</u>
4.	<u>какао</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
5.	<u>хлеб ржаной</u> <u>хлеб пшеничный</u>	<u>35</u> <u>35</u>	<u>39</u> <u>39</u>	<u>+4</u> <u>+4</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 20.03 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровожают обучающихся на завтрак(обед).

Предложения и рекомендации по проверке: _____

Очень плохо пьют какао, рекомендовать
кл. руководителям на родит. собраниях
донести эту информацию до родителей.

Члены комиссии: 1. Никифорова Ю.А. 2. Смирнова Н.А. 3. Телевина В.А. 4. _____

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

20 марта 2023 года