

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «ШИ с. Омогон»

(наименование организации)

Дата проверки: 30.09.2025

Время проверки: 13.30

Состав комиссии:

1. Кузнецова Д.П.

2. Кузнецова М.Б.

3.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Нарушений на пищеблоке не выявлено/ выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид волос убранный / не убранный под головной убор, спец. одежда соответствует / не соответствует норме)
- Нарушения в зале столовой – не выявлены/ выявлено
- Меню соответствует/ не соответствует примерному меню.
- Вкусные качества блюд – замечаний нет / есть
- Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Борщ	250	250	—
2	Щи	250	250	—
3	Пюре картофельное	60	60	—
4	Картофель отварной	200	200	—
5	Кисель	60	60	—

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается

- Качество питания – соответствует норме/не соответствует

- Бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется

- Класные руководители сопровождают учащих на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке:

1.

Кузнецова Д.П.

2.

Кузнецова М.Б.

3.

С актом ознакомлены:

1. Поляшкова А.П.

2. Слепцова А.В.