

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ «ШИ с. Омолон»**  
**(наименование организации)**

Дата проверки: 07.11.2017

Время проверки: 11.40

Состав комиссии:

1. Керова Т.А.

2. Шербанова З.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 волосы убраны / не убраны под головной убор, спец. одежда соответствует / не соответствует норме)
- Нарушения в зале столовой – не выявлены/ выявлено
- Меню соответствует/ не соответствует примерному меню.
- Вкусовые 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	Рассольник на м.б. со сметаной	250	250	
2	Макароны		120	
3	Вареники тушен		90	
4	Компот из фруктов		30	
5	Компот, хлеб		200, 60	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – соответствует нормам/не соответствует
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке: нет

Члены комиссии:

1. Керова Т.А.

2. Шербанова З.Б.

С актом ознакомлена:

1. Кудрина И.В. И.В.