

# АКТ

проверки организации питания в школьной столовой  
Муниципального автономного образовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа №24»

Дата проверки: 06.12.2022 года

Время проверки: 8 часов 20 минут

Состав комиссии:

Есаулкова Ксения Александровна

Пилюк Мария Вячеславовна

В результате осмотра пищеблока и готовых блюд установлено следующее:

- 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.)	
1	Пудинг творожно - манный	150 - 200	<i>Есаулкова</i> <i>Пилюк</i>
2	Молоко сгущенное	20-30	<i>Есаулкова</i> <i>Пилюк</i>
3	Хлеб пшеничный.	40	<i>Есаулкова</i> <i>Пилюк</i>
4	Чай с лимоном с сахаром.	200	<i>Есаулкова</i> <i>Пилюк</i>

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Объёмы на выходе готовых блюд соответствуют меню

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

