

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

№ 703 Брянская СОШ - 11

Дата проверки: 25.09.2023г.

Время проверки: 10¹⁰

Состав комиссии:

Андреев В. В. ММ
 Шенюк Р. В. Ш

В результате осмотра пищеблока и presentations 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.
- Вкусные качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контроль по взвешиванию готовой продукции.

| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню (г/л) | Фактический выход | Разница при взвешивании (г/л) |
|-------|--------------------|---------------------|-------------------|-------------------------------|
| 1 | Каша - Дружба | 200г | 200г | 0г |
| 2 | Чай с сахаром | 200г | 200г | 0г |
| 3 | Хлеб пшеничный | 50г | 50г | 0г |
| 4 | Сдоба | 120г | 120г | 0г |

- 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/сыла более половины/сыла нет
- Суточная проба имеется/не имеется (за 22.09 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечания и рекомендации по проверке питания отсутствуют.
С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар)
Стеблянская Е.Н. Стеб-

Комиссия с актом ознакомлена:
Шлюндт В.И. - И
Ангина Е.Ю. - И

АКТ
 проверки организации питания в школьной столовой

№ 03 Земляничная СОШ № 11

Дата проверки: 10.10.2020г.

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии:

Ангина Е.В. МТ
Шелест В.И. И

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и хозяйственное 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 рецепту (гр) | Фактический выход (гр) | Разница при взвешивании (гр) |
|-------|---------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------------|
| 1 | <u>Вареники с мясом</u> | <u>180±</u> | <u>180±</u> | |
| 2 | <u>Паштет с картошкой</u> | <u>200±</u> | <u>200±</u> | |
| 3 | <u>Суп куриный</u> | <u>50±</u> | <u>50±</u> | |
| 4 | <u>Пюре картофельное</u> | <u>60±</u> | <u>60±</u> | |

3

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

- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания - много блюд осталось не тронутым/если более половины/едва всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (сз 09.10. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечания и рекомендации по проверке питания отсутствуют.
С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар)

Стеблянская Е. Н. Стеб-

Комиссия с актом ознакомлена:

Шлюкерт В. И. - И

Андина Е. В. - ИИ