

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ "Бурдасовская школа"

(наименование организации)

Дата проверки: 21.04.2023

Время проверки: 12⁰⁰ч

Состав комиссии:

Иванов Иван И.Р. - зам. директора, Карелина Р.Р. -
ведущая, Муромова Т.И., родитель, Жукова Т.Р.,
родитель, Бабурмань И.Ф., родитель

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Контрольное взвешивание готовой продукции.

| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|--|---------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 | <u>Суп картофельный с</u> <u>квашенной капустой</u> | <u>250 гр</u> | <u>269 гр</u> | <u>+19 гр</u> |
| 2 | <u>картофельное пюре</u> <u>с соусом</u> | <u>180 гр +</u> <u>30 гр</u> | <u>235 гр</u> | <u>+25 гр</u> |
| 3 | <u>шницель</u> | <u>100 гр</u> | <u>87 гр</u> | <u>-13 гр</u> |
| 4 | | | | |

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

Все готовой продукции частично не
соответствует возрастной потребности детей

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Рекомендации:

При вывозе готовых блюд учитывать возрастные потребности детей

Оформлена: повар *И* А.Ю. Мамлюдова

Члены комиссии:

М.Р. Исайтмина
С.Р. Каримова
М. Муртамова
В. Сухова
Р. Батраев

