

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ Мещеряковская СОШ**  
 (наименование организации)

Дата проверки: 15.03.2022

Время проверки: 10.00

Состав комиссии:

зам. директора по ВР Шербаква И.П., председа-  
тель Совета родителей школы Ишомежко С.С.,  
зам. председателем Совета родителей школы  
Сонорцева Р.В., родители Тамонова О.В.,  
Дриба А.А.

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее (нужное подчеркнуть):**

- технологическое и холодильное оборудование - исправно / не исправно
- нарушений на пищеблоке выявлено / не выявлено
- нарушений в зале столовой выявлено / не выявлено
- чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме
- наличие меню на стенде в обеденном зале имеется / не имеется
- меню соответствует / не соответствует примерному меню
- вкусовые качества блюд соответствуют / не соответствуют предъявленным требованиям
- в холодильнике хранятся молочные продукты в соответствии / не соответствии с допустимой температурой
- соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается / не соблюдается

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Комплекс рубленое из птицы	90	93	3
2	Каша пшеничная	150	150	'
3	Тай с сахаром	200/15	200/15	
4	Батон rolls-мешей	50	50	
5	Салат из белокочанной капусты	40	42	2
6				
7				

- 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 тронутыми / съели более половины / съели всё
- суточная проба имеется / не имеется ( за 2 дня (срок хранения 48ч.)
- бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется
- классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на обед

**Замечания и рекомендации по проверке:**

то режим соблюдается, зал свет и про-  
ветривается, приготовленная продукция  
только помыта вся едережа, санитарно-гиги-  
енические требования работниками столо-  
вой соблюдаются

**Члены комиссии:**

Иван Шербанов И. П.  
Иван Шатенко С. С.  
Юлия Умарова О. В.  
Светлана Сидорова Т. В.  
Светлана Орлова А. А.