

## АКТ

### Проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Короленковская ООШ им.Бобкова А.И.

Дата проверки: 17.11.2023

Время проверки: 11:30-11:50 (обед 2-9 классы)

#### Состав комиссии:

1. Оконникова О.В. – учитель, член родительского комитета
2. Наймушина Т.И. –воспитатель, председатель родительского комитета
3. Щербаков Д.И. – директор школы

#### В результате осмотра пищеблока и взвешивания блюд установлено:

1. Технологическое и холодильное оборудование – исправно.
2. Нарушений на пищеблоке не выявлено.
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (белые халаты, косынки, маски, перчатки) соблюдается.
4. Нарушений в зале столовой не выявлено.
5. Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
6. Меню соответствует примерному меню.
7. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

#### Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 2-9 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	250	0
2	Ленивые голубцы	200	200	0
3	Компот из яблок	200	200	0
4	Хлеб ржаной	60	60	0
5	Хлеб пшеничный	80	80	0

#### Контрольное взвешивание готовой продукции (обед детский сад)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп с мясными фрикадельками	150/250	150/250	0
2	Вареники со сметаной	150	150	0
3	Компот из смеси сухофруктов	150/200	150/200	0
4	Хлеб ржаной	30/40	30/40	0
5	Хлеб пшеничный	20/30	20/30	0

