

**АКТ**  
**Проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ «Новочебоксарского кадетского лицея»**

Дата проверки: 14 октября 2022

Время проверки: 10:30

**Состав комиссии:**

Андреев А.В. – директор

Александрова К.Е. – ответственная за организацию питания, заместитель директора по УВР

Яковлева Ю.Ю. – заместитель директора по ВР

Анатова А.М. – медицинская сестра

Трифонов Е.Н. – заведующий производством ООО «Фабрика школьного питания»

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норма сотрудников пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует
- 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.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250	0
2	Каша гречневая вязкая	150	150	0
3	Фрикадельки Датские с соусом	70/30	60/12	10/18
4	Салат оздоровительный	65	65	0
5	Чай с лимоном	200/7	200/7	0
6	Батон подольский	30	30	0
7	Хлеб ржаной	20	20	0

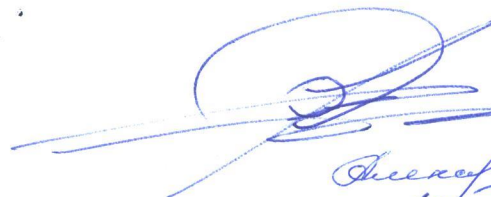
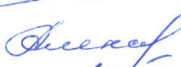

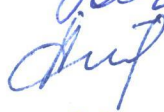

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным по меню.

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

**Выводы и рекомендации по проверке:**

1. Следить за соответствием выхода продукции.
2. Дежурным учителям строго следить за порядком в столовой.
3. Учителям, провожающим детей в столовую, следить за тем, чтобы все мыли руки и обрабатывали антисептиком.
4. Следить за санитарным состоянием холодильников, весов, столов.

**Члены комиссии:**

 /Андреев А.В.  
 /Александрова К.Е.  
 /Яковлева Ю.Ю.  
 /Анатова А.М.  
 /Трифонов Е.Н.