

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**родителями обучающихся ГБОУ СОШ с. Новое Мансуркино**  
**(наименование организации)**

Дата проверки: 21.09.2023.

Время проверки: 10:50

Состав комиссии: Голубушина Л.В. и Дускуева И.В.

**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 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 Затяжка рисовая с творогом и с мясной начинкой

Выход по меню (гр.) 180 / 30

Фактический выход

(гр.) 180 / 30.

Разница при взвешивании (гр.) —

- 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/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:**

не имеется. Все исправлено, все  
введено

**Члены комиссии:**

Радумина Л.В. (Подп.)  
Дискунова Н.В. Трухилова