

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ "Трошчанская СОШ"

(наименование организации)

Дата проверки: 14.10.2021г.

Время проверки: 12<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup>

Состав комиссии: Самаря Татьяна Федоровна, Тереминко  
Дмитрий Николаевич, Кистерова Валентина  
Валерьевна (региональный контролер по питанию)  
Трошкова Наталья Викторовна - зам. директора

**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
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Завтрак: каша пшеничная из рисовой  
крупа с сахаром, варенье из малины, чай с  
сахаром и мякотью.

Обед: салат свежий, борщ с капустой и  
картофель, суп-пюре картофельный, пюре карто-  
фельное, салат, компот из смеси сухофруктов,  
т.п.

Ужин: суповый мясной, чай "варенье"

- 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.
- Уровень удовлетворенности питанием по массе отходов:

$$\frac{\text{масса} \dots \text{отходов}}{\text{масса} \dots \text{готовой} \dots \text{продукции}} * 100\%$$

Завтрак:  $\frac{21,8}{275,720} \cdot 100\% = 7,9\%$

Обед:  $\frac{31,7}{263,440} \cdot 100\% = 12,03\%$

Замечания и рекомендации по проверке:

В результате проведенных комиссией работ  
сделан вывод, что температура, вес и  
фрuctose-галактоза готовых блюд соответствуют  
требованиям.

Нарушение в зале нерекомендуется  
не выявлено.

Члены комиссии:

Самара Татьяна Сергеевна  
Иеремин Дмитрий Николаевич  
Киселёва Валентина Валерьевна  
Крицкова Наталья Викторовна