

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ «Кыласовская СОШ»**

Дата проверки: 14.06.20  
Время проверки: 10:00 (обед)

**Состав комиссии:**

Александров Н.Н.  
Рудомин Р.И.  
Виногорова И.И.

В присутствии заведующей столовой Тресковой С.В.  
Провели проверку школьной столовой МБОУ «Кыласовская СОШ» по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню Борщ со сметаной, картофельное пюре с соусом, каша, черничный сок, хлеб пшеничный
2. Качество готовой продукции удовлетв.
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетв.
4. Организация приема пищи в соответствии с графиком
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов соблюдается
7. Состояние помещений пищеблока удовлетвор.

**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.
- График (питания) приёма пищи соблюдается/не соблюдается.
- Наличие меню. имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся.

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

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

Борщ со смет. / 200  
каша чернич. / 150  
сок / 100

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается собл.
- Условия хранения суточной пробы (соответствует/не соответствует) соотв.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется имеется

Подписи комиссии:

<u>Полт</u>		<u>Погорелова Н.Н.</u>
<u>Руб</u>		<u>Русских Г.И.</u>
<u>Беляев -</u>		<u>Великоногова И.И.</u>
_____		_____

Ознакомлена fv / заведующая столовой Трескова С.В.