

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «Лицей №1 ЗМР РТ»

Дата проверки: 2.09.2025.

Время проверки: 8.45 - как раз к началу урока

Состав комиссии:

Вафина А.Н.

Афоница Ю.А.

Хамидуллина А.Р.

Халимуллина Э.А.

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	Выход по меню (гр.)	Фактический выход(гр.)
1.	Котлеты мясные с соусом	80 + 10	90
2.	Макароны отварные	170	180
3.	Чай сладкий с вареньем	200	200
4.	Батон	25	35

- 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
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Дети кушают хорошо. Учитель следит за поведением в зале. Дети съели все предложенные все

Члены комиссии:

Вафина А.Н.

Афоница Ю.А.

Хамидуллина А.Р.

Халимуллина Э.А.