

АКТ №2

проверки организации питания в школьной столовой

МОУ «Школа №3 им. А.Н.Кривошеина»  
2. Алушты

(наименование организации) №

Дата проверки: 15.10.23

Время проверки: 12<sup>35</sup>

Состав комиссии:

- председатель комиссии: Камеброва А. В. - директор
- член комиссии: Прижемица О. А. - зам. директора
- Некаева Е. Ю. - школьная медсестра
- Никашина Е. В. - председатель родительского
- Гонсалвее Г. М. - соц. педагог
- Крабченко И. А. - 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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с макаронами	250		
2	Омлет с рыбой	80		
3	Рис припущенный	150		
4	Салат фруктовый	200		
5	Хлеб пшеничный	40		
6	Хлеб ржано-пшеничный	40		
7	Овощи свежие по сезону	100		

