

АКТ
проверки школьной столовой
МБОУ «Арзамасцевская СОШ»

Дата проверки: 07.10.2022

Время проверки: 09.15; 10.55

Цель проверки: **1. качество питания 2. нормы питания 3. санитарного состояния**

Кто снимал пробы и взвешивал блюда Бузенишвили Т. В.
Снятые пробы: Русинова Л. В.

На проверку были представлены блюда согласно меню

1. Контрольное взвешивание готовой продукции имело следующие показатели

Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
<u>Мясо Запеченное</u> <u>Каша ячневая</u>	155	157	+2
<u>Тайл с мясом</u>	200	200	-
<u>Каша</u>	25	25	-
<u>Салат из свёклы</u>	50	50	-
<u>Творог с сахаром</u>	200	200	-
<u>Творог из творожной массы</u> <u>Макаронные изделия</u>	20 150	60 153	- +3

2. Проба блюд

Наименование блюда	Качество, вкусовые качества
<u>Каша ячневая</u>	качество приготовления и вкусовые качества соответствуют требованиям
<u>Тайл с мясом</u>	качество приготовления, вкусовые качества соответствуют требованиям
<u>Салат из свёклы</u>	качество приготовления и вкусовые качества соответствуют требованиям
<u>Творог из творожной массы</u>	качество приготовления и качество вкуса соответствуют требованиям
<u>Творог из творожной массы</u>	качество приготовления и вкусовые качества соответствуют требованиям
<u>Макаронные изделия</u>	качество приготовления и вкусовые качества соответствуют требованиям

3. Санитарное состояние (чистота в столовой, в пищеблоке, столы, подоконники)

чистота в столовой: урны, чистота в пищеблоке:
урны, чистота стенов: урны, чистота подоконни-
ков: урны.

Выводы и рекомендации Администрация школы организует административные
обязательства контроля за санитарной чистотой.
Администрация школы организует контроль за чистотой в столо-
вой, в пищеблоке, своевременно проводить санитар-
ные мероприятия по уборке посуды и санитар-
ной.

Подпись Русинова Л. В.

(ФИО) Бузенишвили Т. В.
Русинова Л. В.
Устищенко Е. С.