

# АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Турлатовская средняя школа»  
муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области

(наименование организации)

Дата проверки: 25.11.2024

Время проверки: 12.40 – 12.50

Состав комиссии:

Председатель комиссии: директор школы Тепляков Сергей Алексеевич

Члены комиссии:

Гулак Елена Владимировна – заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Кулешова Марина Сергеевна – учитель русского языка и литературы, член Родительского комитета

Второва Наталья Валерьевна – учитель начальных классов, член Родительского комитета.

Бурик Елена Валерьевна – заведующий хозяйством, член Родительского комитета.

Карапетян Асмик Юриковна – заведующий библиотекой член Родительского комитета.

Носова Людмила Владимировна – родительский комитет;

Комкова Наталья Викторовна – родительский комитет;

Фафашкина Людмила Ивановна – родительский комитет;

Оганесян Генрих Грачьевич – председатель Совета старшеклассников.

**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	Щи из свежей капусты с курицей	250	250	—
2	Жаркое по-домашнему с говядиной	250	250	—
3	Овощи свежие	30	30	—
3	Кисель концентрат	200	200	—
4	Хлеб ржаной	63	63	—

- 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:**

Замечания отсутствуют

**Члены комиссии:**

**Члены комиссии:**

Гулак Елена Владимировна

Кулешова Марина Сергеевна

Второва Наталья Валерьевна

Бурик Елена Валерьевна

Карапетян Асмик Юриковна

Носова Людмила Владимировна

Комкова Наталья Викторовна

Фафашкина Людмила Ивановна

Оганесян Генрих Грачьевич

