

АКТ

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

Дата проверки: 8.12.2025.

Время проверки: 10 05 - 5-7 кл.

Состав комиссии:

Вадикова А.Н.
Евсеев К.Т.
Артюшенко Ю.А.
Халимуллин Д.Х.

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 любительские с сметаной	110	110
2.	Макароны отварные	200	200
3.	Чай с сахаром и лимонным	100/15/7	210/15/7
4.	Патис	30	30
5.	Вагники чай	30	30

- 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:

Маленькие порции, лучше, делают практически всё. Еда горячая, вкусная, по-домашнему. От кондитерской угадали, часть детей отказалась, оставили на столе.

Члены комиссии

Вадикова А.Н.
Евсеев К.Т.
Артюшенко Ю.А.
Халимуллин Д.Х.