

АКТ

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

Дата проверки: 18.03.2026

Время проверки: 10.30

Состав комиссии:

*Аромова Ю.А.
Таммушева Э.
Масленникова Р.М (88)
Вагрина А.Н.*

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.)
	<i>Чипсы картофельные (замороженные)</i>	<i>110</i>	<i>✓</i>
	<i>Каша гречневая</i>	<i>180</i>	<i>✓</i>
	<i>Сыр твердый порционный</i>	<i>10</i>	<i>✓</i>
	<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	<i>200/15/5</i>	<i>✓</i>
	<i>Вино белое</i>	<i>40</i>	<i>✓</i>

- 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:

*Все вкусно, аппетитно выглядит, все тепло,
оставляет чай веронетом,
идут в бюджет за выпечкой.*

Члены комиссии

*Аромова Ю.А.
Таммушева Э.
Масленникова Р.М.
Вагрина А.Н.*