**АКТ**

**проверки организации питания в школьной столовой**

**МБОУ Школа №32г. О. Самара**

**Дата проверки: 21 октября 2021г.**

**Время проверки: 13.05**

**Состав комиссии:**

1. Поветьева Л. И. – директор школы
2. Буряшкина Е. А. – ответственное лицо за организацию горячего питания
3. Мещерякова О. В. – член родительского комета школы

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

* Технологическое и холодильное оборудование – исправно
* Нарушений на пищеблоке не выявлено.
* Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/ Нарушений в зале столовой не выявлено
* Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
* Меню соответствует соответствует примерному меню.
* Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блюда** | **Выход по меню (гр.)** | **Фактический выход**  **(гр.)** | **Разница при взвешивании (гр.)** |
| **1** | Салат из моркови с сахаром 60 | 60г | 60г |  |
| **2** | Суп картофельный с клецками,фрикадельками из птицы | 250г | 250г |  |
| **3** | Котлеты рубленые из бройлер-цыплят,соус сметанный с томатом | 90г | 90г |  |
| **4** | Пюре гороховое с маслом 155 | 155г | 155г |  |
| **5** | Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация | 200г | 200г |  |
| **6** | Хлеб пшеничный | 30г | 30г |  |
| **7** | Хлеб ржано-пшеничный | 30г | 30г |  |

* Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
* Бракеражный журнал готовой продукции имеется
* Классные руководители сопровождают учащихся на обед.

**Рекомендации:**

1. Членам родительского контроля ежемесячно проводить рейды в школьной столовой.

2. Проводить выборочный контрольный завес поставляемой продукции.

**Члены комиссии:** Поветьева Л. И.

Буряшкина Е. А.

Мещерякова О. В.