

Акт проверки организации школьного питания в МАОУ гимназии №1

Дата проверки: 25 января 2024г

Время проверки: 14:00

Состав комиссии: Викторово Карина Сергеевна

в присутствии зав. производством
Брекоушиной О.А.

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 сотрудников пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается

Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено

Чистота и целостности столовых приборов соответствует/не соответствует норме

Меню соответствует/не соответствует примерному меню.

Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции:

№	Наименование блюда	Выход по меню	Фактически й выход (гр)	Разница взвешивания (гр)
	<u>Обед 5-11 класс</u>			
1.	<u>Викнетт овощной</u>	<u>100</u>	<u>105</u>	<u>+5</u>
2.	<u>Суп овощной с зел. горош.</u>	<u>250</u>	<u>240</u>	<u>-10</u>
3.	<u>Бедсфоганов</u>	<u>100</u>	<u>103</u>	<u>+3</u>
4.	<u>Рис отварной</u>	<u>180</u>	<u>186</u>	<u>+6</u>
5.	<u>Компот из ягод</u>	<u>180</u>	<u>200</u>	<u>+20</u>
6.	<u>Чед швейцарский</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>0</u>
7.	<u>Чед ржаной-швейцарский</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>0</u>



Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют

Замечания и рекомендации:

Рис хорошо отварен; компот вишневый с сахаром; салат свежий; суп отличный; в викнетте овощи хорошо отварены. Горюхи горюхи, редиска вполне накрывается. В меню есть пюре по выбору из картофеля макароны, гречка, рис, картофель пюре, омлет, котлеты, салат из

квашеной капусте, кроме витаминов сорбит
с собой из капусты.

Члены комиссии:

Викторова Н.С. 
Брежневская Л. 

Ответственный за организацию питания

в МАОУ гимназии №1 Марченко А.Ю. 