

АКТ

По контролю организации питания в школьной столовой

Комиссия, в составе (члены совета школы, родительского комитета): Дубчан А.Н. - директор
Шаурица М.А. - отв. по питанию, Сидорова О.Н. - учитель,
Фирсова Л.А. - педагог-организатор, Мейшикова В.С. - зав. кабинетом
 произвела проверку состояния организации питания в школьной столовой и установила, что питание для детей находится в следующем состоянии:

Ассортимент буфетной продукции

1. Соответствует двухнедельному перспективному меню (не соответствует)
2. При контрольном взвешивании готовых изделий установлено:
 - ценники на готовые изделия имеются (не имеются)
 - отсутствуют на следующие изделия:

- готовые изделия соответствует (не соответствует) норме выхода
- ассортиментный минимум выдерживается (не выдерживается)

ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ МЕНЮ

Норма	Факт
Щи из кабачков 100	Щи из кабачков 100
Суп соевый с грибами 250/40	Суп соевый с грибами 250/40
Резьбленый со сметаной и сыром 253	Резьбленый со сметаной и сыром 253
Чай с молоком и сахаром 200	Чай с молоком и сахаром 200
Виспел. продукт 200	Виспел. продукт 200
Желе фруктовое 50/40	Желе фруктовое 50/40

Общая стоимость завтрака

Общая стоимость обеда 194,36

1. Ежедневное меню соответствует (не соответствует) двухнедельному перспективному меню.
2. При контрольном взвешивании готовых блюд установлено:
 - готовые блюда соответствует норме выхода (не соответствует)
 - не соответствует норме выхода следующие готовые блюда:

- правила выдачи готовых блюд соблюдаются (не соблюдаются)
- вкусовые качества готовых блюд завтрака (удовлетворительно, хорошо, отлично)
- вкусовые качества готовых блюд обеда (удовлетворительно, хорошо, отлично)
- отходы от горячего питания составляют: 20%
- санитарное состояние обеденного зала (удовлетворительное, хорошее, отличное)

Предложения:

Председатель комиссии

Члены комиссии: 1.

Дубчан А.Н.
Мейшикова В.С.
Фирсова Л.А.
Шаурица М.А.

«26» 03 . 2026г.