

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
КГБОУ «Минусинская школа №8»

(наименование организации)

Дата проверки: _____

Время проверки: _____

Состав комиссии:

родительский комитет:

диетсестра:

повар:

представитель администрации Школы:

№	Требования	Исполнение (да\нет)	примечание
1	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названий кулинарных изделий		
2	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия		
3	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажные полотенце)		
4	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), наличие ювелирных украшений, часов во время работы		
5	Бракераж приготовленных блюд		
6	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи		
7	Обнаруживаются ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности		
8	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню		
9	Соответствие качества готовых блюд органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.		
10	Нравится ли детям приготовленная пища, все съедают или значительная часть блюд идет в пищевые отходы		

11	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом		
12	Организация дежурства по столовой		
13	Другие замечания		

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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

№	Наименование блюда	Контрольное взвешивание готовой продукции.		
		Фактический выход (гр.)	Выход по меню (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1				
2				
3				
4				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:
