

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ «Пламенская СОШ»

Дата проверки: 23.09.2020г.

Время проверки: 9<sup>16</sup>

Состав комиссии Козлова Ю.А., Левкина Л.В., Марковец С.Б.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование - исправно/ не исправно
2. Нарушений на пищеблоке выявлено/ не выявлено
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается / не соблюдается, частично
4. Нарушений в зале столовой выявлено/ не выявлено
5. Чистота и целостность столовых приборов соответствует, не соответствует норме
6. Меню соответствует / не соответствует примерному меню
7. Вкусовые качества блюд соответствуют / не соответствуют предъявленным требованиям
8. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объемам, заявленным в меню
9. Соблюдение температурного режима - соблюдается/ не соблюдается
10. Качество питания - много блюд осталось нетронутым / съели более половины/ съели всё
11. Суточная проба имеется / не имеется за \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов)
12. Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется
13. Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке :

Товарное соседство соблюдено. Провалы вместе с истекшим сроком годности не выявлено (просроченное).  
Внешней крупы герметично - на упаковке обнаружено на наличие срока годности; сульфитов - внутри упаковки наличие пищевой соли, отсутствует дата изготовления и срок хранения.  
Рекомендации: 1. обеспечить возврат поставщику провалы вместе, несоответствующего ОНН питания  
2. Уменьшить в рацион свежие фрукты и овощи.

Члены комиссии:

Козлова Ю.А.  
Левкина Л.В.  
Марковец С.Б.