

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 09.10.2020г.

Время проверки: 9⁰⁰

Состав комиссии:

Моктеева Е. В.
Варобьева К. Ю.
Дамитовичко В. Н.
Антимова А. Б.
Александрова Е. В.

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 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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша рисовая, молочная	1/200	1/200	0
2	Корейский салат	1/200	1/200	0
3	Салат из свеклы	1/50	1/50	0
4	Суп картофель с макаронами	1/200	1/200	0
5	Тюре гороховое	1/150	1/150	0
6	Котлетки из говядины, соевые	50/30	50/30	0
7	Блины пшеничные	1/60	1/60	0

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

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за два дня (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний и рекомендаций нет.

Члены комиссии:

Монтова Е. В. [подпись]
Пурובהва Ж. Ю. [подпись]
Данильченко В. Н. [подпись]
Антимова А. Б. [подпись]
Александрова Е. В. [подпись]