

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 20.11.2020г.

Время проверки: 9⁰⁰

Состав комиссии:

Меркушева Е.В.

Фуромова К.Ю.

Раммльченко В.Н.

Житникова 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	Печенье	1/15	1/15	0
3	Чай с лимоном	1/200	1/200	0
4	Хлеб пшеничный	1/20	1/20	0
5	Рисовый суп с мясом	1/200	1/200	0
6	Каша гречневая рассыпчатая	1/150	1/150	0
7	Котлеты из говядины, соус	50/30	50/30	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:

Леонтьева Е. В. ЛМ

Фуреева З. Ю. Фру

Дамиченко В. Н. Дам

Антимова А. Б. Ам

Александрова Е. В. Ал