

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 15.09.2020г.

Время проверки: 9<sup>00</sup>

Состав комиссии:

Мокитцева Е.В.  
Фаробеева К.Ю.  
Дамилевиченко В.Н.  
Ангинаева 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	Макаронные с сыром	1/200	1/200	0
2	Чай с сахаром	1/200	1/200	0
3	Хлеб пшеничный	1/50	1/50	0
4	Суп картофельный с жареным	1/200	1/200	0
5	Сердце тушеное, соус	50/50	50/50	0
6	Рис отварной	1/150	1/150	0
7	Компот из сухофруктов	1/200	1/200	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:**

<i>Монтыева Е.В.</i>	<i>[подпись]</i>
<i>Воробьева К.Ю.</i>	<i>[подпись]</i>
<i>Даммищенко В.Н.</i>	<i>[подпись]</i>
<i>Антилова А.Б.</i>	<i>[подпись]</i>
<i>Александрова Е.В.</i>	<i>[подпись]</i>