

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 21.12.2020

Время проверки: 9⁰⁰

Состав комиссии:

Леонтьева Е. В.

Воробьева К. Ю.

Баминиченко В. М.

Антипова 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	Салат натуральный	1/140	1/140	0
2	Чай с сахаром	1/200	1/200	0
3	Борщ с картофелем	1/200	1/200	0
4	Оладьи из печени	1/80	1/80	0
5	Макаронки отварные	1/150	1/150	0
6	Хлеб пшеничный	1/60	1/60	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>Леонтьева Е. В.</i>	<i>МВ</i>
<i>Воробьева К. Ю.</i>	<i>СР</i>
<i>Камилевичко В. Н.</i>	<i>СР</i>
<i>Кутипова А. Б.</i>	<i>СР</i>
<i>Александрова Е. В.</i>	<i>СР</i>