

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 29.01.2021

Время проверки: 9<sup>00</sup>

Состав комиссии:

Леонтьева Е. В.

Третьякова К. Ю.

Каминьченко В. Н.

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	Макароны отварные с соусом	1/180	1/180	0
2	Хлеб пшеничный	1/20	1/20	0
3	Чай с сахаром	1/200	1/200	0
4	Яблоко свежее	1/100	1/100	0
5	Курица тушеная в соусе	1/80	1/80	0
6	Рис отварной	1/150	1/150	0
7	Супец овощной	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:**

<i>Леонтьева Е. В.</i>	<i>ММ</i>
<i>Феробьева Ж. Ю.</i>	<i>УФ</i>
<i>Давыдовиченко А. Б.</i>	<i>Дав</i>
<i>Антинова А. Б.</i>	<i>Ане</i>
<i>Александрова Е. В.</i>	<i>Ал</i>