

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 24.09.2021г.

Время проверки: 9⁰⁰

Состав комиссии:

Леонтьева Е.В.

Воробьева К.Ю.

Данильченко В.Н.

Щербакова Л.Г.

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	Макарон с сыром	1180	1180	0
2	Хлеб пшеничный	1120	1120	0
3	Молоко с сахаром	1120	1120	0
3	Мороженое или мороженое с в. сливок натуральное	1120	1120	0
4	Сметана или сметана	1160	1160	0
4	Сыр из овечьей	1120	1120	0
5	Курочка тушеная	1180	1180	0
5	Рис отварной	1150	1150	0
6	Компот	1120	1120	0
6	Хлеб	1120/40	1120/40	0
7				

- 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. 

Воробьева К.Ю. 

Данильченко В.Н. 

Щербакова Л.Г. 

Александрова Е.В. 