

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 08.09.2023

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии:

Мерзлякова Т.Ю.

Самодурова Н.В.

Сарычева О.А.

Данильченко В.Н.

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 пшеничная Сыр перетертый	200 20	200 20	0 0
2	Хлеб пшеничный Кедровый напиток	20 200	20 200	0 0
3	Овощи свежие Суп картофельный	50 200	50 200	0 0
4	Жареное мясное Канюшка тушеная	80 150	80 150	0 0
5	Хлеб пшеничный Хлеб рж пшеничный	20 20	20 20	0 0
6	Кисель	200	200	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:

Защиты и рекомендации нет.

Члены комиссии:

Веребова И.Ю.

Саморуков Н.В.

Суряева С.А.

Данильченко В.А.

И

И

И

И