

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 11.03.2014

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии:

Веретенев К.Ю.
Саморуков Н.В.
Саргеев В.А.
Дашевский В.А.

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 масло черн.	220 30	220 30	
2	Хлеб пшеничный чай с молоком	40 210	40 210	
3	Салат из свеклы шри	60 200	60 200	
4	Флов Хлеб пшеничный	200 60	200 60	
5	Компот из сухофр.	200	200	
6				
7				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам 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 2 года (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 нет

Члены комиссии:

Веретенко К.В.

Самозуров Н.В.

Сурянов П.А.

Данильченко В.Н.