

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 10.01.2014

Время проверки: 10<sup>00</sup>

Состав комиссии:

Ворожова К.Ю.  
Самедурова Н.В.  
Смирнова О.А.  
Дамильчанин 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 <u>цельнозерновая</u> <u>Алио</u> <u>пшеничный</u>	<u>220</u> <u>40</u>	<u>220</u> <u>40</u>	
2	<u>Суп</u> <u>перловый</u> <u>Чай</u> <u>с сахаром</u>	<u>30</u> <u>210</u>	<u>30</u> <u>210</u>	
3	<u>Овощи</u> <u>мелкие</u> <u>Фарш</u>	<u>60</u> <u>200</u>	<u>60</u> <u>200</u>	
4	<u>Хлеб</u> <u>из обоев</u> <u>Макарон</u>	<u>150</u> <u>90</u>	<u>150</u> <u>90</u>	
5	<u>Алио</u> <u>пшеничный</u> <u>Чай</u> <u>с сахаром</u>	<u>40</u> <u>200</u>	<u>40</u> <u>200</u>	
6				
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 2 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 нет*

Члены комиссии:

*Веретенко И.Ю.*

*Самодурова И.В.*

*Сарайкина О.А.*

*Данильченко В.В.*