

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 13.12.2013

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии:

Ворожова КЮ
Самодурова ЗВ
Ефремова ОА
Дашельченко ВН

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	Вареники	180	180	
2	Мамо пюре	30	30	
	Хлеб пшеничный	40	40	
3	Чай с сахаром	210	210	
	Салат из свеклы	60	60	
4	Суп картофельный	200	200	
	Легенд	90	90	
5	Пюре картофельное	150	150	
	Хлеб пшеничный	40	40	
6	Компот	200	200	
7				

