

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 17.01.2014

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии:

Ворожова К.Ю.
Самозурова Н.В.
Ефремова Д.А.
Намировская Р.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 манная	200	200	
	чай с молоком	200	200	
2	суп картофельный	30	30	
	мясо картофельное	40	40	
3	овсянка овсяная	60	60	
	геркулес	200	200	
4	флов из картофеля	200	200	
	мясо картофельное	60	60	
5	кнели из свинины	200	200	
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 сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет

Члены комиссии:

<u>Воротынец А.Ю.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Самсонова И.В.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Сорокина О.А.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Данильченко В.И.</u>	<u>[подпись]</u>
