

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 09.10.2023

Время проверки: 9 30

Состав комиссии:

Ворожова ИИ
Самодуров ИВ
Егоров ОИ
Данильченко ВИ

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	0
	Чай с молоком	200	200	0
2	Сыр перченый	20	20	0
	Мед пшеничный	20	20	0
3	Овощи свежие	50	50	0
	Борщ	200	200	0
4	Мед из липы	200	200	0
	Мед рп. пшеница	20	20	0
5	Мед пшеничный	20	20	0
	Компот из сушен. фруктов	200	200	0
6				
7				

