

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 08.09.2023

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии:

Мерзлякова К.Ю.

Самодурова Н.В.

Сарычева О.А.

Данильченко 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 пшеничная	200	200	0
	Сыр перетертый	20	20	0
2	Мед пшеничный	30	30	0
	Кефирный напиток	200	200	0
3	Овощи свежие	50	50	0
	Суп картофельный	200	200	0
4	Желе из фруктов	80	80	0
	Каша пшеничная	150	150	0
5	Мед пшеничный	30	30	0
	Мед из пшеницы	30	30	0
6	Кисель	200	200	0
7				

