

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 18 июля 2013

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии:

Ворожобов К.Н.
Самодуров А.В.
Сурясов Д.А.
Акимовичев 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	Макаронные изделия с сыром	180	180	0
2	Творог или сметана свеж.	100	100	0
	Молоко кипяченое	30	30	0
3	Чай с сахаром	200	200	0
	Варенье или джем	60	60	0
4	Мол. из сметаны кануст	200	200	0
	Рис отварной	150	150	0
5	Курочка тушен. в соусе с овощами	90	90	0
6	Молоко кипяченое	60	60	0
	Сок свежий или	200	200	0
7	Фруктовый сок			

