

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 12 апреля 2024г.

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии:

Воронова Е.Ю.
Самодурова Н.В.
Суряева О.А.
Дашинченко 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	Квицва бурлат мек. и риса	220	220	0
	Ледо пшеничный	40	40	0
2	Масло перетопленое	20	20	0
	Чай с лимоном	200	200	0
3	Салат из свеклы	60	60	0
	Тассалык	200	200	0
4	Каша гречневая	150	150	0
	Компота мякоть с семя	90	90	0
5	Ледо пшеничный	40	40	0
	Напиток из манной крупы	200	200	0
6				
7				

