

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 11.09.2024

Время проверки: 10<sup>00</sup>

Состав комиссии:

Верещаева А.Ю.  
Самодурова Н.В.  
Сарычева Д.А.  
Масленникова А.А.

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	Чай напиток Чай с лимоном	220 210	220 210	0 0
2	Блюдо картофельное Сыр. картофельный	40 30	40 30	0 0
3	Овощи свежие Борщ	60 200	60 200	0 0
4	Блюдо из птицы Блюдо картофельное	200 60	200 60	0 0
5	Компот из сухофрукт.	200	200	0
6				
7				

