

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МОБУ СОШ № 1 Мухоморовский с/пос. ЧО МО

(наименование организации)

Дата проверки: 21.03.2024

Время проверки: 10:40 - 11:00

Состав комиссии:

Гарганова Е. Ч.
Лебедева Т. С.,
Чедерук Е. О.

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	<i>салат из курицы</i>	60	62	+2
2	<i>суп картофельный с мясом</i>	200/20	200/18	✓
3	<i>пирог по-сирскому</i>	90	89	-1
4	<i>котлета картофельная</i>	150	153	+3
5	<i>котлетки из св. мяса</i>	200	200	✓
6	<i>салат картофельный</i>	30	30	✓
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 21.03.2014 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

не выявлено

Члены комиссии:

<i>Костинцев Е.И.</i>	<i>Д.И.</i>
<i>Лебедев</i>	<i>Ю.С.</i>
<i>Жуков</i>	<i>Ю.О.</i>
