

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ № 4 г. Зеленовская им. Н.А. Овчаренко
(наименование организации)

Дата проверки: 04.04.2022

Время проверки: 09⁰⁰ - 10¹⁰

Состав комиссии:

1. Матюк Л.А. - ответственный за питание
2. Самарин А.А. - учитель начальных классов
3. Фомидаева М.В. - родитель 4^{го} класса
4. Тавриченко Е.В. - родитель 4^{го} класса

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	Суп гороховый	200	200	0
2	Макароны отварные	150	150	0
3	Гречка из говядины	90	90	0
4	Салат из капусты с мор.	60	60	0
5	Чай	200	200	0
6	Хлеб ржаной	50	50	0
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 _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет

Члены комиссии:

Мареев А.А.

Самарин А.А.

Пожигаева И.В.

Гавришвили Е.В.