

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ИЗОУ СОШ №4 ст. Зензукской."

(наименование организации)

Дата проверки: 27.05.2022г.

Время проверки: 10⁰⁰ - 10²⁰

Состав комиссии:

1. Марюк Л. Ф. - ответственный за питание.
2. Ясашбекова Ф. К. - учитель начальных классов.
3. Мамалекова С. М. - учитель 6^Б класса
4. Борлакова Н. Н. - учитель 4^Б 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	Жюльен с говядиной	150	150	0
3	Яблоко свежее	150	150	0
4	Компот из с/х фр.	200	200	0
5	Салат из кв. капусты	30	30	0
6	Кисель белый	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:

Нарчук Л. А. - Пред
Рисаншибекова Н. К. - Пред
Жапарбекова С. М. - Пред
Борлакова К. К. - Пред