

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ № 4 ст. Звенигородской
им. В. В. Довгалева
(наименование организации)

Дата проверки: 15.12.2021г.

Время проверки: 9⁵⁰ - 10¹⁰

Состав комиссии:

1. Ларюк Л.А. - ответственный за питание
2. Свешников И.Я. - учитель начальных классов
3. Луценко Л.О. - родильца
4. Карахетов З.М. - родильца 4а класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следу

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, 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 (гр.)
1	Салаты из капусты	60г.	62г.	2г.
2	Борщ с капустой	100г.	100г.	0
3	Котлета из говядины	90г.	90г.	0
4	Макароны отварные	150г.	150г.	0
5	Чай с сахаром	200г.	200г.	0
6	Хлеб белый	50г.	50г.	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 три дня (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Ларюк Л. А. – Акс
Свердлов И. П. – И. П.
Луценко Л. Д. – Акс
Карахетова З. М. – Мих