

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ с углубленным изучением английского языка им. Н.А. Овсепяна

(наименование организации)

Дата проверки: 20.10.21

Время проверки: 9⁰⁰ - 10⁰⁰

Состав комиссии:

1. Марин Н.А. - ответственный за питание
2. Даниленкова А.И. - учитель начальных классов
3. Ариадьева И.О. - родитель 7^А класса
4. Коробкина И.В. - родитель 11 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	Хачапури турецкий	60г	60г	0г
2	Борщ с капустой	200г	200г	0г
3	Макароны отварные с маслом	150г	148	2г
4	Тулени из творога	90г	92г	2г
5	Чай с сахаром	200	200	0
6	Рис отварной	50г	50	0
7				

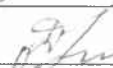
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 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:

Замечаний нет

Члены комиссии:

1. Ларина Л.А. - 
2. Романенкова А.И. - 
3. Анискина Л.О. - 
4. Горюхина И.В. - 