

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ШКОЛЫ СОШ №4 ст. Звездукской-
(наименование организации) им. И. А. Обгаренко.

Дата проверки: 15.11.21

Время проверки: 9⁵⁰ - 10⁰⁰

Состав комиссии:

1. Ларюк Л.А. - ответственный за питание
2. Столорова Т.А. - учитель начальных классов
3. Курашова А.А. - родитель 5^а класса
4. Казакова З.С. - родитель 1^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	Щи свекельная	60г	60г	0
2	Рассольник Ленинградский	200г	200г	0
3	Рис куриное тушеное в соусе	90г	90г	0
4	Паштет рыбный	150г	150г	0
5	Компот (сухофрукты)	200г	200г	0
6	Хлеб ржаной	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:

Засиженный кот

Члены комиссии:

1. Ларюк Л.А. - *Л.А.*
2. Степанова Т.А. - *Т.А.*
3. Фиратова А.С. - *А.С.*
4. Казакова З.С. - *З.С.*