

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ШКОЛ. СОШ № 4 с/п. Звенигородской ул. П. А. Свирского
(наименование организации)

Дата проверки: 16.09.2017.

Время проверки: 9⁵⁸ - 10¹⁰

Состав комиссии:

1. Ларин А.А. - ответственный за питание
2. Саломов А.А. - учитель начальных классов
3. Давыдов С.А. - родитель И.И. Давыдов
4. Веретенкова Н.А. - родитель Л.А. Давыдов

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	Чай с сахаром	200г	200г	0
2	Сыр рассольный	200г	198г	2г
3	Пирог с яблоками и корицей	150г	150г	0
4	Чай с сахаром	200г	200г	0
5	Хлеб белый	50г	50г	0
6				
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. Дарюх Л.А. - Вис
2. Сашкина А.А. - Вис
3. Дольгина Е.Я. - Вис
4. Ефимовы Н.Н. - Вис