

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ "СОШ № 4 ст. Зинтуринской им. И.А. Овчаренко"

(наименование организации)

Дата проверки: 18.02

Время проверки: 9⁰⁰ - 10¹⁰

Состав комиссии:

1. Ларков И.А. - ответственный за питание
2. Самарова А.А. - учитель начальных классов
3. Тюшява З.С. - родитель 2^б класса
4. Аркадьева И.О. - 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	Салат из квашенной капусты	30 _г	30 _г	0
2	Суп гороховый	200 _г	210 _г	10 _г
3	Творог с изюмом	150 _г	148 _г	2 _г
4	Торт из с/х фруктов	200 _г	200 _г	0
5	Яблоко свежее	150 _г	138 _г	12 _г
6	Творог белый	50 _г	50 _г	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:

1. Лапкин И.А. - *И.А.*
2. Самарин А.А. - *А.А.*
3. Гошяева З.С. - *З.С.*
4. Артадыева Т.О. - *Т.О.*