

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ "СОШ № 4 ст. Звенигородской" м.п. Ч.А. Общественно

(наименование организации)

Дата проверки: 20.11

Время проверки: 9⁰⁰ - 9²⁰

Состав комиссии:

Лариок Л.А. ответст. за питание
Самарин Л.А. учит. нач. кл.
Бухинко Е.Н. родит. 2 "А" кл.
Тавриченко Е.В. родит. 2 "А" кл.

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.)	Разни взвеш (г)
1	Салат из овощей. салат	60	58	
2	Суп картофельный	200	200	
3	Курица, тушен. в соусе	90	87	
4	Каша гречнев. рассып.	150	149	
5	Компот из фруктов	200	201	
6	Пирожки с начинкой	50	50	
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объём 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:

Лариок Л.А.

Рез

Самарин Л.А.

Вал

Бутенко Е.Н.

Бус

Гавришченко Е.С.

Евд