

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ "Машинская ООШ"

(наименование организации)

Дата проверки: 24.03.2023

Время проверки: 11¹⁵

Состав комиссии:

Средина Л.Н.; Широкых Л.Л., Королева С.Н.

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	Суп с лапшой	200	200	—
2	Уреч. каша	150	150	—
3	Чушки из говядины	100	100	—
4	Хлеб пшеничный	50	50	—
5	Колпач с/срр	200	200	—
6	Омлеты соленные	30	30	—
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 27.03, 28.03 (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:

Татьяна Королева С.А.

Александр Мирошкин И.И.

Ольга Сердюкина А.И.