

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ с.Узюково

Дата проверки: 07.12.22

Время проверки: 9:30

Состав комиссии:

1. Мартынова Ольга Ильинична
2. Местарова Елена Витальевна
3. _____

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.

1. Наименование блюда: Рыба тушёная в томате с овощами, картофельное пюре, огурцы соевые, каша из св. яблоч, хлеб ржаной пшеничный.

2. Выход по меню (гр) рыба (60), карт. пюре (150), огурца (60), каша (200), хлеб (40)

3. Фактический выход (гр)

совпадает с выходом по меню

4. Разница при взвешивании (гр)

отсутствует

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 05.12, 06.12 (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 при проверке
организации питания
отсутствуют

<u>ИИР</u>	Шестакова СВ
(подпись)	расшифровка
<u>ИИР</u>	Маршанова ОЧ
(подпись)	расшифровка
_____	_____
(подпись)	расшифровка