

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Узюхово

Дата проверки: 14.09.22г (наименование организации)

Время проверки: 12.00

Состав комиссии:

1. Давыдова Наталья Анатольевна
2. Спиркина Мария Леонидовна
3. Мерзлякова Анна Петровна

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: Салат из свежих отварной (60гр)
суп картофельный с мясом, изюмными шиш (150гр)
Торт из кураги (150гр), чай с сахаром (200гр)
хлеб пшеничный (20гр), хлеб ржаной (20гр)

2. Выход по меню (гр)

3. Фактический выход (гр)

соблюдается

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 _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечания по проверке
столовой отсутствуют

<u>Син</u>		<u>Серегина М.А.</u>
(подпись)		расшифровка
<u>Девр</u>		<u>Ярлова Ю.А.</u>
(подпись)		расшифровка
<u>Миронова С.</u>		<u>Миронова А.В.</u>
(подпись)		расшифровка