

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Урюково

(наименование организации)

Дата проверки: 14.12.21

Время проверки: 11.30

Состав комиссии:

1. Белаярова Надежда Александровна
2. Резишино Любовь Валентиевна
3. Артёмченко Ирина Александровна

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:

Завтрак, обед

2. Выход по меню (гр) Стейк из кур. - 90, Кошени - 200, хлеб - 40, каша из пш. - 20, Мака - 150
Сельдь - 60, Суп из ов. - 200, печенье ов. - 90, мед - 40, чай - 187

3. Фактический выход (гр) Стейк из кур. - 90, Кошени - 200, хлеб - 40,
каша - 20, Мака - 150
Сельдь - 60, Суп - 200, печенье - 90, мед - 40, чай - 187

4. Разница при взвешивании (гр)

отсутствует

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

объёмы на выходе готовых блюд
соответствуют объёмам, заяв-
ленным 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 два 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:

Ждан

(подпись)

Белыкова Н.А.

расшифровка

Рябо

(подпись)

Рябенко А.В.

расшифровка

Артём

(подпись)

Артёмченко И.А.

расшифровка