

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой родительской общественностью ГБОУ СОШ с.Узюково

Дата проверки: 19.01.2016 г.

Время проверки: 12:00

Состав комиссии:

1. Анна Валерьевна М.
2. Ирина Николаевна С.
3. Галина Евгеньевна А.

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 д/к капусты,
суп крестьянский с крупой,
шербет сливочный из мяса кур
с соусом, компот фруктовый роз-
сметанный, чай с шербетом,
хлеб пшеничный, хлеб ржаной

2. Выход по меню (гр) салат (60), суп (200),
шербет (90), компот (150), чай (200),
хлеб пш (20), хлеб рж (20)

3. Фактический выход (гр) совпадает

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 16.01.26 (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

Иванов

(подпись)

Анна Александровна

расшифровка

С.И.

(подпись)

Ирина Николаевна

расшифровка

И.И.

(подпись)

Татьяна Викторовна

расшифровка