

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

Дата проверки: 16.10.25г

Время проверки: 12:00

Состав комиссии:

1. Надежда Александровна Б.
2. Галина Ивановна Г.
3. Ирина Алексеевна М.

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 картофельный с огурцами соевыми, борщ
свекольный со сметаной, плов
из говядины, чай с сахаром,
хлеб пшеничный, хлеб рж-
ный

2. Выход по меню (гр) салат (60), борщ (210),
плов (200), 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 14.10, 15.10 (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 отсутствует

В.И.

(подпись)

Мадридов Александр

расшифровка

Г.И.

(подпись)

Григорьев Г.И.

расшифровка

Манцерева

(подпись)

Мухоморова

расшифровка