

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ ст. Старичов»

(наименование организации)

Дата проверки: 19.04.2023

Время проверки: 11:50

Состав комиссии:

Венедиктова АН - зам. дир по ВР

Яковлева ЛВ - соуп. педагог.

Кожурова АА - педагог - психолог

Тимонова СН - ред. комитет 1 кл.

Войнова СВ - ред. комитет 7 кл.

Сейтенова НН - ред. комитет 11 кл.

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.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови	100	102	+2
2	Уха из свежей капусты с картофелем и свежими	250	260	+10г.
3	Макаронные отварные	150	153	+3
4	Свежеско отварная том. соусом	60/30	61/29	—
5	Чай с сахаром	200	210	+10
6	Хлеб ржаной	40	40	—
7	Хлеб пшеничный	40	40	—

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

Объёмы блюд соответствуют.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 3 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:

замечаний нет

Члены комиссии:

Венериктова	НН	Вен
Аюшева Л. В.		Аю
Курьева А. В.		Ку
Тименкова С Н		Тим
Федотова С В		Фед
Деледминова Н И		Дел